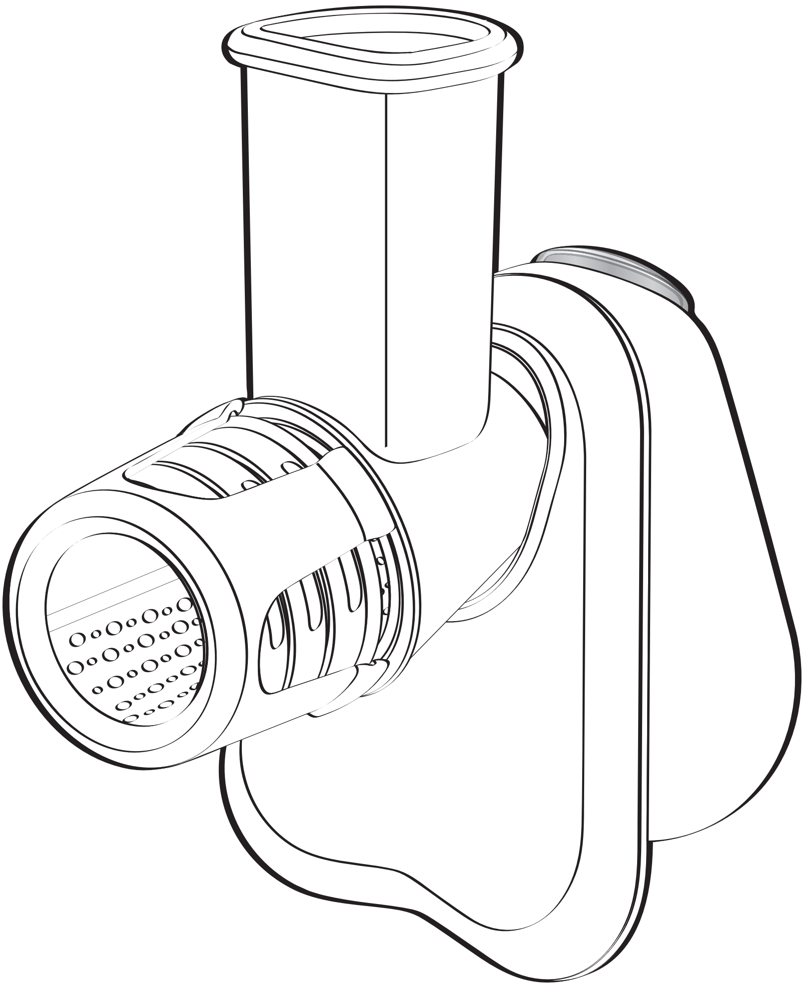
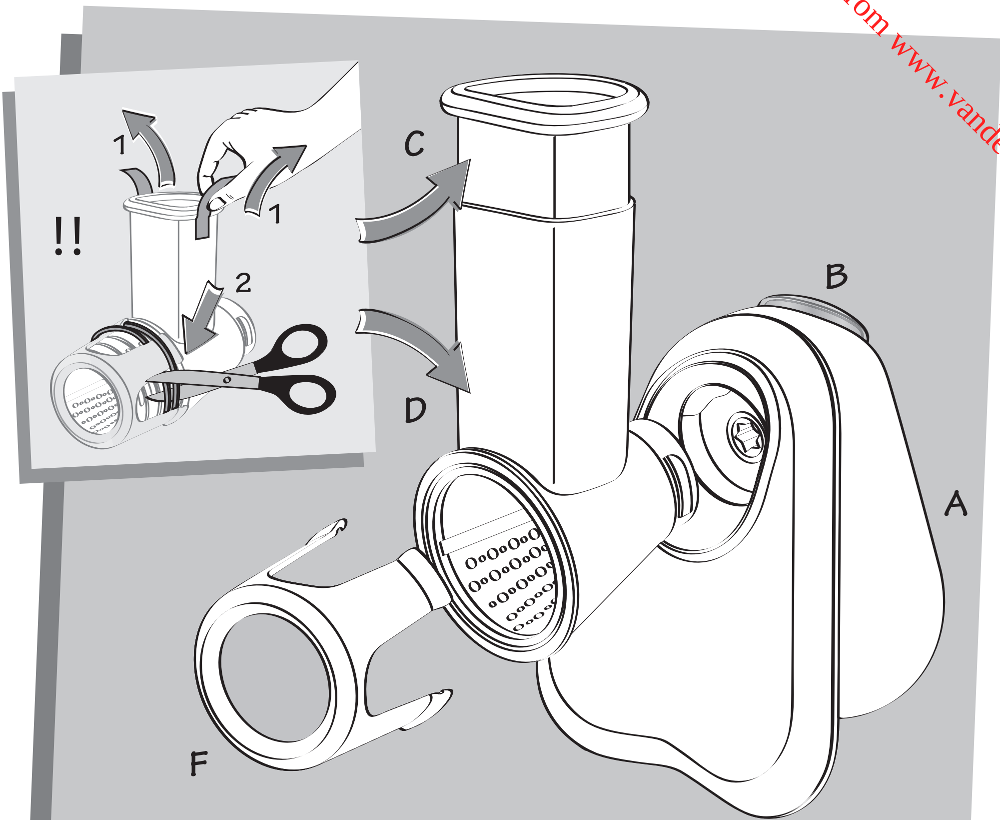
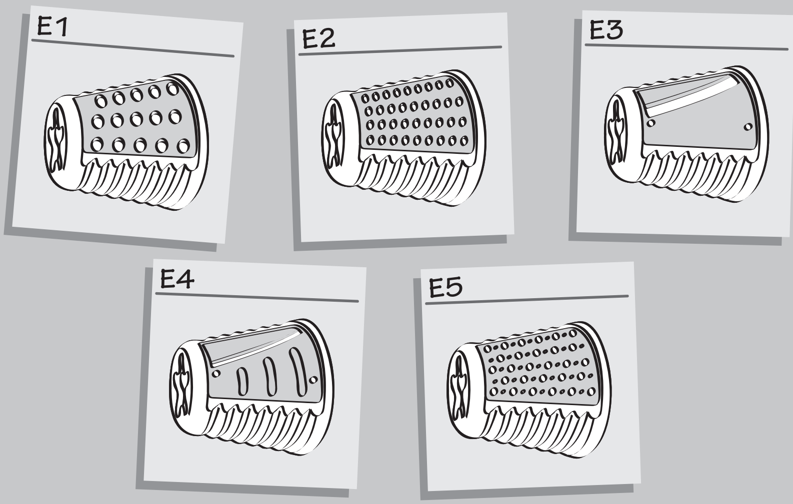
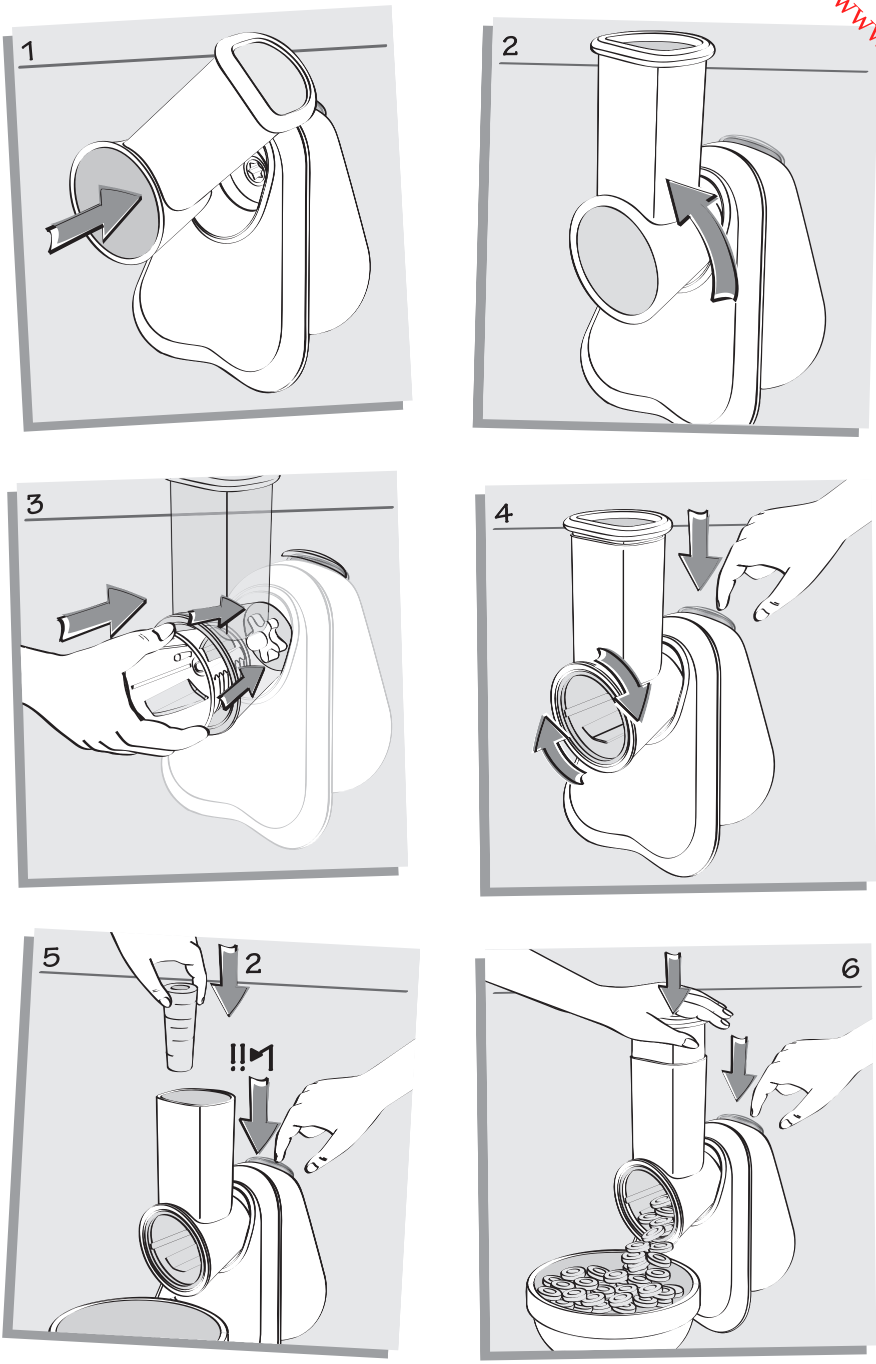
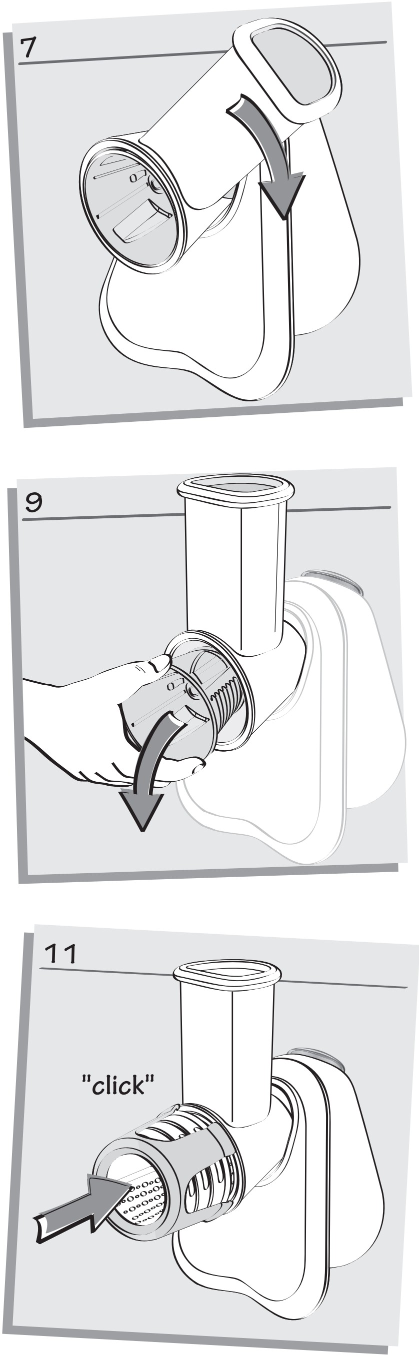
FR
NL
EN
DE
ES
IT
PT
FI
EL
TR
AR
FA
BR
DA
SV
NO




!!
1
1
2
C
D
B
A
F


E1
E2
E3
E4
E5


1
2
3
4
5
2
!!
6


7
8
9
10
11
"click"
12

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

A Bloc moteur
B Bouton marche / arrêt
C Poussoir
D Magasin à cônes / cheminée
E Cônes

E1 Cône Râpé gros (rouge)
E2 Cône Râpé fin (orange)
E3 Cône Tranché gros (vert foncé)
E4 Cône Tranché fin (vert clair)
E5 Cône Gratté (jaune) (selon modèle*)
F Accessoire de rangement

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de votre appareil : une utilisation non-conforme au mode d'emploi dégagerait le fabricant de toute responsabilité.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil est conforme aux règles techniques et aux normes en vigueur.
- Il est conçu pour fonctionner uniquement en courant alternatif. Nous vous demandons avant la première utilisation de vérifier que la tension du réseau correspond bien à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Ne pas poser, ni utiliser cet appareil sur une plaque chaude ou à proximité d'une flamme (cuisinière à gaz).
- N'utiliser le produit que sur un plan de travail stable à l'abri des projections d'eau. Ne le retournez pas.
- Pour éviter les accidents et les dégâts matériels de l'appareil, toujours garder les mains et les ustensiles de cuisine à l'écart des lames et des cônes en mouvement.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil pendant plus de 2 minutes en continu.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide ainsi qu'avec tous les cônes rangés.
- Ne pas hacher de viande.
- Ne jamais retirer les cônes avant l'arrêt complet du moteur.
- Ne jamais introduire les aliments avec les mains, toujours utiliser le poussoir.
- Ne pas utiliser le produit pour des aliments trop consistants : (sucre, viande).
- L'appareil doit être débranché :
  - s'il y a une anomalie pendant le fonctionnement,
  - avant chaque nettoyage ou entretien,
  - après chaque utilisation.
- Ne jamais débrancher l'appareil en tirant sur le cordon.
- N'utiliser un prolongateur qu'après avoir vérifié que celui-ci est en parfait état.
- Un appareil électroménager ne doit pas être utilisé :
  - s'il est tombé par terre,
  - si les cônes sont détériorés ou incomplets.
- Toujours débrancher l'appareil de l'alimentation si on le laisse sans surveillance et avant la mise en place ou le retrait des cônes.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- Ne pas utiliser de cônes ou de pièces de rechange autre que celles fournies par les centres de service après-vente agréés.
- Le produit a été conçu pour un usage domestique. La garantie et la responsabilité du fabriquant ne sauraient s'appliquer en cas d'usage professionnel, d'utilisation inappropriée ou de non respect du manuel d'utilisation.

AVANT LA PREMIERE UTILISATION

- Nettoyez les accessoires (cônes, magasin à cônes et poussoir) à l'eau savonneuse. Rincez puis séchez soigneusement.

ATTENTION : Les lames des cônes sont extrêmement aiguisées, maniez les cônes avec précaution en les saisissant toujours par la partie plastique.

UTILISATION

- Sélectionnez le cône correspondant à l'utilisation voulue.
- Positionnez le magasin à cônes **(D)** sur le blocmoteur **(A) (fig.1)** en réalisant un ¼ de tour vers la gauche **(fig. 2)**.
- Placez le cône choisi dans l'ouverture à l'avant du magasin **(D)**, le cône doit être correctement positionné jusqu'au fond de l'entraîneur **(fig.3)**.
- Branchez l'appareil.
- Appuyez une ou deux fois sur le bouton marche/arrêt **(B)** pour verrouiller le cône **(fig. 4)**.

Attention : appuyer d'abord sur le bouton marche/arrêt avant d'introduire des aliments dans la cheminée (fig. 5).

- Introduire les aliments par la cheminées du magasin **(D)**, et poussez les aliments à l'aide du poussoir **(C) (fig. 6)**.
- Pour changer de cône, faites pivoter le magasin **(D)** d'un ¼ de tour vers la droite **(fig. 7)**, puis remettez-le en position verticale **(fig. 8)**. Retirez le cône **(fig. 9)**.

ATTENTION : Avant de faire fonctionner l'appareil, assurez-vous que le cône soit parfaitement positionné sur l'entraîneur (fig. 3 & 4). Votre produit est équipé d'un bouton marche / arrêt (B). Pour fonctionner en continu, maintenez-le appuyé.

QUESTIONS FREQUENTES :

Questions	**Réponses**
• "Le cône ne tient pas bien en place dans le magasin, je n'entends pas de clip".	Assurez-vous simplement que le cône est engagé bien à fond **(fig.3)**. C'est ensuite la mise en route du produit avant d'introduire un aliment qui permet le bon verrouillage du cône **(fig.4)**.
• "Je n'arrive pas à enlever l'accessoire après utilisation".	Pour retirer le cône après utilisation, déverrouillez **(fig.7)** puis reverrouillez le magasin **(fig.8)** et le cône tombera de lui-même **(fig.9)**.
• "Le magasin à cône est assez dur à mettre en place et à retirer, est-ce normal ?»	Oui, tout à fait lorsque le produit est neuf. Au fur et à mesure des utilisations, il deviendra de plus en plus facile à installer et à retirer.

Utilisez le cône préconisé pour chaque type d'aliment :

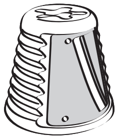
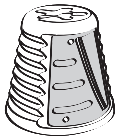
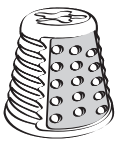
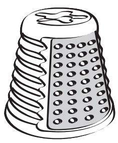
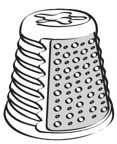
	Cône "râpé gros" E1 (rouge)	Cône "râpé fin" E2 (orange)	Cône "tranché gros" E3 (vert foncé)	Cône "tranché fin" E4 (vert clair)	* Cône "gratté" E5 (jaune)
Carottes	X	X	X	X	
Courgettes	X	X	X	X	
Pommes de terre	X	X	X	X	
Concombres	X	X	X	X	
Poivrons	X		X	X	
Oignons			X	X	
Betteraves			X	X	
Chou (blanc/rouge)			X	X	
Pommes			X	X	
Parmesan					X
Gruyère	X	X	X	X	
Chocolat	X	X			X
Pain sec / biscottes					X
Noisettes/noix/amandes					X
Noix de coco		X			X

CONSEILS POUR OBTENIR DE BONS RÉSULTATS :

Les ingrédients que vous utilisez doivent être fermes pour obtenir des résultats satisfaisants et éviter toute accumulation d'aliment dans le magasin.
Ne pas utiliser l'appareil pour râper ou trancher des aliments trop durs tels que le sucre ou morceaux de viande. Coupez les aliments pour les introduire plus facilement dans la cheminée du magasin.

Pour de meilleurs résultats de préparation, veuillez utiliser le tambour jaune seulement pour les noix, le chocolat et le parmesan. Ne pas utiliser le tambour jaune pour la préparation de pommes de terre. Pour préparer des Rösti de pommes de terre, veuillez-utiliser le tambour orange.

RECETTES

CÔNES	PREPARATION	INGREDIENTS	CONSEILS
Cône vert foncé TRANCHÉ GROS (E3) 	Gratin dauphinois (pour 4 personnes)	800 g de pommes de terre, 25 cl de lait, 20 cl de crème liquide, 1 gousse d'ail, 2 jaunes d'œuf, 100 g de gruyère, sel et poivre.	Tranchez les pommes de terre à l'aide du cône "tranché gros" **(E3)**. Rangez les tranches dans un plat à gratin préalablement beurré et frotté avec la gousse d'ail. Dans un saladier, mélangez les jaunes d'œuf, le lait, la crème liquide. Versez ce mélange sur les pommes de terre. Salez, poivrez et parsemez de gruyère râpé à l'aide du cône "râpé gros" **(E1)**. Faites cuire à 200°C (~ 1 h).
Cône vert clair TRANCHÉ FIN (E4) 	Salade grecque (pour 4 personnes)	1 concombre, 2 grosses tomates, 1 poivron rouge, 1 poivron vert, 1 oignon blanc moyen, 200 g de feta, 50g d'olives noires (facultatif), 4 cuillères à soupe d'huile, 1 citron, 30 g d'herbes fraîches (au choix : basilic, persil, menthe, coriandre).	Tranchez le concombre en fines lamelles à l'aide du cône "tranché fin" **(E4)**. Coupez les poivrons en 2, enlevez les pépins et les cavités. Emincez les poivrons et l'oignon. Découpez les tomates et la feta en petits dés. Dans un saladier, mélangez tous ces ingrédients et ajoutez les olives. Préparez l'assaisonnement en mélangeant l'huile au jus de citron. Mélangez délicatement et parsemez la salade d'herbes fraîches ciselées.
Cône rouge RAPÉ GROS (E1) 	Gratin du soleil (pour 6 personnes)	6 petites courgettes, 2 pommes de terre, 1 oignon, 1 tasse de riz cuit, 1 œuf, 1 verre de lait, 150 g de gruyère, beurre.	Râpez les courgettes et les pommes de terre avec le cône "râpé gros" **(E1)**. Émincez l'oignon à l'aide du cône "tranché gros" **(E3)**. Faites revenir tous les légumes dans du beurre. Dans un plat à gratin, alternez une couche de légumes, une couche de riz cuit, une couche de légumes. Ajoutez le lait battu avec l'œuf, sel et poivre. Parsemez de gruyère râpé et de noisettes de beurre. Enfournez à 180°C (20 min).
Cône orange RAPÉ FIN (E2) 	Coleslaw (pour 4 personnes)	¼ de chou blanc, 2 carottes, 3 cuillères à soupe de mayonnaise, 3 cuillères à soupe de crème liquide, 2 cuillères à soupe de vinaigre, 2 cuillères à soupe de sucre en poudre.	Emincez le chou blanc à l'aide du cône "tranché gros" **(E3)** et râpez les carottes avec le cône "râpé fin" **(E2)**. Mélangez-les dans un saladier. Préparez l'assaisonnement en mélangeant la mayonnaise, la crème liquide, l'huile, le vinaigre et le sucre. Assaisonnez les légumes râpés avec la sauce, mélangez et laissez reposer 1 heure au réfrigérateur.
Cône jaune GRATTÉ (E5*) 	Gratin de pommes aux amandes (pour 4 personnes)	6 pommes, 60 g de sucre cassonade, 50 g de beurre, 50 g d'amandes entières, 20 cl de crème, 1 cuillère à café de cannelle.	Pelez, épépinez et coupez les pommes en quartiers. Tranchez en lamelles avec le cône "tranché fin" **(E4)** et faites-les revenir avec 30 g de beurre. Beurrez légèrement un plat à gratin et disposez les pommes caramélisées au fond. Réduisez les amandes en poudre à l'aide du cône "gratté" **(E5*)**. Dans un saladier, mélangez la poudre d'amandes, crème et cannelle. Versez le mélange obtenu sur les pommes, saupoudrez de sucre cassonade. Enfournez le plat à 160°C (45 min).

NETTOYAGE DE L'APPAREIL

- **Débranchez toujours l'appareil avant de nettoyer le bloc moteur (A).**
- Ne pas immerger le bloc moteur, ne pas le passer sous l'eau. Nettoyer le bloc moteur à l'aide d'un chiffon humide. Séchez-le soigneusement.
- Le magasin **(D)**, le poussoir **(C)**, les cônes **(E1, E2, E3, E4, E5*)** et l'accessoire de rangement **(F)** peuvent passer au lave-vaisselle dans le panier du haut en utilisant le programme « ECO » ou « PEU SALE ».
- **Manipulez les cônes avec précaution car les lames des cônes sont extrêmement aiguisées.**
- En cas de coloration des parties plastique par des aliments tels que les carottes, frottez-les avec un chiffon imbibé d'huile alimentaire, puis procédez au nettoyage habituel.

RANGEMENT

- Tous les cônes **(E1, E2, E3, E4, E5*)** peuvent se ranger sur l'appareil.
  Empilez les 5 cônes **(fig.10)** et positionnez-les dans l'ouverture à l'avant du magasin **(D)** **(fig.11)**. L'accessoire de rangement **(F)** se clipse sur l'ouverture à l'avant du magasin **(D)** **(fig.11)**.
- Rangement du cordon : poussez le cordon dans la cavité prévue à cet effet (CORD STORAGE) **(fig.12)**.

RECYCLAGE

PRODUIT ELECTRIQUE OU ELECTRONIQUE EN FIN DE VIE :

Votre appareil est prévu pour fonctionner durant de longues années.
Toutefois, le jour où vous envisagez de le remplacer, ne le jetez pas dans votre poubelle ou dans une décharge mais apportez-le au point de collecte mis en place par votre commune (ou dans une déchetterie le cas échéant).

Participons à la protection de l'environnement !

ⓘ Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.

➲ Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

- **A** Motorblok
- **B** Aan/uit-knop
- **C** Duwstaaf
- **D** Magazijn voor kegels/aanvoerbuis
- **E** Kegels
- E1 Kegel voor grof raspen (rood)
- E2 Kegel voor fijn raspen (oranje)
- E3 Kegel voor grof snijden (donkergroen)
- E4 Kegel voor fijn snijden (lichtgroen)
- E5 Kegel voor raspen van harde producten bijv. Parmezaanse kaas (geel) (afhankelijk van model)
- **F** Opbergaccessoire

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

- Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig voordat u uw apparaat voor het eerst gaat gebruiken: gebruik dat niet conform de gebruiksaanwijzing is ontslaat de fabrikant van elke aansprakelijkheid.
- Dit apparaat is niet bedoeld om zonder hulp of toezicht gebruikt te worden door kinderen of andere personen, indien hun fysieke, zintuiglijke of mentale vermogen hen niet in staat stellen dit apparaat op een veilige wijze te gebruiken, tenzij zij van tevoren instructies hebben ontvangen betreffende het gebruik van dit apparaat door een verantwoordelijke persoon.
- Er moet toezicht zijn op kinderen zodat zij niet met het apparaat kunnen spelen.
- Dit apparaat is conform de geldende technische regels en normen.
- Het apparaat is uitsluitend geschikt om op wisselstroom te werken. Wij vragen u daarom om vooraf aan het eerste gebruik te controleren of de spanning van uw elektrische installatie inderdaad overeenstemt met die op het typeplaatje van het apparaat staat vermeldt.
- Zet of gebruik uw apparaat nooit op een hete plaat of in de nabijheid van open vuur (gasfornuis).
- Gebruik dit apparaat alleen op een stabiel werkvlak en buiten bereik van opspattend water. Draai het niet ondersteboven.
- Om ongelukken en materiële schade aan het apparaat te voorkomen dient u uw handen en keukengerei altijd ver van de messen en bewegende kegels te houden.
- Het apparaat niet langer dan 2 minuten continu gebruiken.
- Het apparaat niet leeg gebruiken, of met de kegels in het opbergaccessoire.
- Geen vlees malen.
- De kegels nooit verwijderen voordat de motor geheel gestopt is.
- De voedingsmiddelen nooit met de hand invoeren, gebruik hiervoor altijd de duwstaaf.
- Gebruik het apparaat niet voor te vaste voedingsmiddelen: (suiker, vlees).
- U dient de stekker van het apparaat uit het stopcontact te trekken:
  - indien er tijdens het gebruik een storing optreedt,
  - vooraf aan elke onderhouds- of reinigingshandeling,
  - na elk gebruik.
- Trek nooit aan het snoer om de stekker van het apparaat uit het stopcontact te halen.
- Gebruik een verlengsnoer alleen indien u vooraf heeft gecontroleerd dat het in goede staat verkeerd.
- Een huishoudelijk apparaat dient niet te worden gebruikt indien:
  - het op de grond is gevallen,
  - de kegels beschadigt of niet langer compleet zijn.
- Trek de stekker van het apparaat altijd uit het stopcontact indien het zonder toezicht blijft en vooraf aan het inbrengen of verwijderen van de kegels.
- Indien het snoer is beschadigd dient het door de fabrikant, de klantenservice of een gelijkwaardig gekwalificeerde persoon te worden vervangen om zo elke kans op gevaar te vermijden.
- Gebruik geen andere kegels of onderdelen dan door de erkende service centers worden geleverd.
- Het apparaat is voor huishoudelijk gebruik ontworpen. De garantie en aansprakelijkheid van de fabrikant zullen niet langer van toepassing zijn in het geval van een beroepsmatig gebruik, oneigenlijk gebruik of wanneer de instructies in de handleiding niet zijn opgevolgd.

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Reinig de accessoires (kegels, magazijn voor kegels en duwstaaf) met warm sop. Spoel ze af en droog ze vervolgens zorgvuldig.

NB: De snijvlakken van de kegels zijn bijzonder scherp, ga bijzonder voorzichtig met de kegels om en pak ze altijd bij het kunststof deel vast.

GEBRUIK

- Selecteer de bij het gewenste gebruik horende kegel.
- Zet het kegelmagazijn **(D)** op het motorblok **(A)** **(fig.1)** en draai dit een kwartslag naar links **(fig.2)**.
- Plaats de gekozen kegel in de opening aan de voorzijde van het magazijn **(D)**, de kegel moet goed op de aandrijfas geplaatst worden **(fig.3)**.
- Steek de stekker in het stopcontact.
- Druk één of twee keer op de aan/uit-knop **(B)** om de kegel te vergrendelen **(fig.4)**.

Let op: druk eerst op de aan/uit-knop voordat u het voedsel in de vulschacht doet (fig.5).

- Doe het voedsel in de vulschacht van het magazijn **(D)** en duw dit met behulp van de aandrukstop **(C)** **(fig.6)**.
- Draai voor het wisselen van de kegel het magazijn **(D)** een kwartslag naar rechts **(fig.7)** en zet het daarna in de verticale stand **(fig.8)**. Verwijder de kegel **(fig.9)**.

LET OP: Controleer, voordat u het apparaat laat werken, of de kegel goed op de aandrijfas geplaatst is (fig. 3 & 4). Het product is voorzien van een aan/uit-knop (B). Druk hierop voor een continue werking.

VEEL GESTELDE VRAGEN:

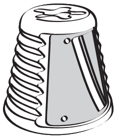
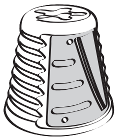
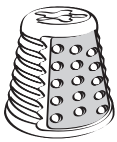
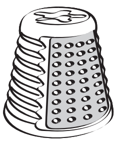
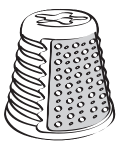
Vragen	Antwoorden
• "De kegel blijft niet goed in het magazijn op zijn plaats zitten ik hoor geen klik".	Controleer of de kegel goed vastgeklikt is **(fig.3)**. Daarna kan de kegel goed vergrendeld worden wanneer na het plaatsen van het voedsel het product wordt ingeschakeld **(fig.4)**.
• "Het lukt me niet om na het gebruik het accessoire te verwijderen".	Voor het verwijderen van de kegel na gebruik moet u het magazijn ontgrendelen **(fig.7)** en vervolgens weer vergrendelen **(fig.8)**, de kegel zal dan vanzelf vallen **(fig.9)**.
• "Het kegelmagazijn is moeilijk te plaatsen en te verwijderen, is dat normaal?»	Ja, dat is normaal, wanneer het product nieuw is. In de loop van de tijd zal het installeren en verwijderen steeds gemakkelijker gaan.

Gebruik voor elk type voedingsmiddel de voorgeschreven kegel :

	Kegel grof raspen E1 (rood)	Kegel fijn raspen E2 (oranje)	Kegel grof snijden E3 (donkergroen)	Kegel fijn snijden E4 (lichtgroen)	Kegel fijn snijden E4 (lichtgroen)
Carottes	X	X	X	X	
Courgettes	X	X	X	X	
Aardappels	X	X	X	X	
Komkommer	X	X	X	X	
Paprika	X		X	X	
Uien			X	X	
Bietjes			X	X	
Kool (wit/rood)			X	X	
Appels			X	X	
Parmezaanse kaas					X
Gruyèrekaas	X	X	X	X	
Chocolade	X	X			X
Droog brood / beschuit					X
Hazelnoten / walnoten / amandelen					X
Kokosnoot		X			X

TIPS OM GOEDE RESULTATEN TE VERKRIJGEN:
Om goede resultaten te krijgen dienen de door u gebruikte ingrediënten stevig te zijn en dient u het ophopen van voedingsmiddelen in het magazijn te vermijden. Gebruik het apparaat niet voor het raspen van te harde voedingsmiddelen zoals suiker of stukken vlees.
Snij de voedingsmiddelen eerst kleiner om ze zo gemakkelijker in de aanvoerbuis van het magazijn in te kunnen voeren.
Gelieve alleen gebruik te maken van de gele kegel voor noten, chocolade en Parmezaanse kaas. Gelieve niet gebruik te maken van de gele kegel voor aardappels. Voor de bereiding van aardappel pannenkoeken (Kartoffelrösti, traditioneel Duits recept) gelieve de oranje kegel te gebruiken.

RECEPTEN

KEGELS	GERECHTEN	INGREDIËNTEN	TIPS
Donker-groene kegel GROF SNIJDEN (E3) 	Gratin dauphinois (Ovenschaal van aardappelschijfjes gegratineerd met kaas) (voor 4 personen)	800 g aardappelen, 25 cl melk, 20 cl vloeibare room, 1 teentje knoflook, het eigeel van 2 eieren, 100 g gruyèrekaas, peper en zout.	Snijd de aardappelen met behulp van de kegel voor grof snijden **(E3)**. Leg de plakjes in een vooraf met boter en met het teentje knoflook ingesmeerde platte ovenschaal. Meng het eigeel, de melk, de vloeibare room in een kom. Giet dit mengsel over de aardappelen. Breng met peper en zout op smaak en bestrooi, met behulp van de kegel voor grof raspen **(E1)**, met geraspte Gruyèrekaas. Bakken op 200°C (~ 1h).
Licht-groene kegel FIJN SNIJDEN (E4) 	Griekse salade (voor 4 personen)	1 komkommer, 2 grote tomaten, 1 rode paprika, 1 groene paprika, 1 middelgrote witte ui, 200 g fetakaas, 50 g zwarte olijven (facultatief), 4 eetlepels olie, 1 citroen, 30 g verse kruiden (naar keuze: basilicum, peterselie, mint, koriander).	Snijd de komkommer in dunne plakjes met behulp van de kegel voor fijn snijden **(E4)**. Snij de paprika's doormidden, haal de zaadlijsten eruit. Hak de paprika's en ui klein. Snij de tomaten en de fetakaas in dobbelsteentjes. Meng al deze ingrediënten in een kom en voeg de olijven toe. Bereid de saus door de olie met het citroensap te mengen. Mix dit geheel voorzichtig en bestrooi de salade met verse fijngeknipte kruiden.
Rode kegel GROF RASPEN (E1) 	Gratin du soleil (Zonovergoten Gratin) (voor 6 personen)	6 kleine courgettes, 2 aardappelen, 1 ui, 1 kopje gekookte rijst, 1 ei, 1 glas melk, 150 g gruyèrekaas, boter.	Rasp de courgettes en de aardappelen met de kegel voor grof raspen **(E1)**. Snij de ui fijn met behulp van de kegel voor grof snijden **(E3)**. Fruit alle groenten in een beetje boter. Wissel laagjes groenten, gekookte rijst, groenten af. Voeg de met ei, peper en zout geklopte melk toe. Bestrooi met geraspte Gruyèrekaas en klontjes boter. Zet in de oven bij 180°C (20 min).
Oranje kegel FIJN RASPEN (E2) 	Coleslaw (voor 4 personen)	¼ witte kool, 2 wortels, 3 eetlepels mayonaise, 3 eetlepels vloeibare room, 2 eetlepels azijn, 2 eetlepels poedersuiker.	Snij de witte kool in stukjes met behulp van de kegel voor grof snijden **(E3)** en rasp de wortels met de kegel voor fijn raspen **(E2)**. Meng dit in een kom. Bereid de saus door de mayonaise, vloeibare room, olie, azijn en de suiker. Overgiet de geraspte groenten met de saus, meng en laat 1 uur in de koelkast staan.
Gele kegel VOOR RASPEN (E5) 	Appelgratin met amandelen (voor 4 personen)	6 appels, 60 g bruine suiker, 50 g boter, 50 g hele amandelen, 20 cl room, 1 theelepel kaneel.	Schil de appels, haal het klokhuis eruit en snijd ze in kwarten. Snijd in reepjes met behulp van de kegel voor fijn snijden (E4) en fruit deze reepjes in 30 g boter. Smeer een ovenschaal met een beetje boter in en leg de gekaramelliseerde appels op de bodem. Maal de amandelen tot poeder met behulp van de kegel voor raspen (E5). Meng in een kom het amandelpoeder, de room en de kaneel. Giet dit mengsel op de appels en bestrooi met bruine suiker. Zet in de oven bij 160°C (45 min).

HET APPARAAT REINIGEN

- Trek altijd de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat u het motorblok (A) reinigt.
- Dompel het motorblok niet onder, houdt het niet onder de lopende kraan. Reinig het motorblok met behulp van een vochtige doek. Droog het daarna zorgvuldig af.
- Het magazijn **(D)**, de duwstaaf **(C)**, de kegels **(E1, E2, E3, E4, E5)** en het opbergaccessoire **(F)** kunnen in de vaatwasmachine gereinigd worden, in de bovenste korf op het programma « ECO » of « LICHT VUIL ».
- Ga voorzichtig met de kegels om want de snijvlakken van de kegels zijn bijzonder scherp.
- In het geval kunststof delen door voedingsmiddelen zoals worteltjes verkleuren, wrijft u deze met een in voedingsolie gedrenkte doek; vervolgens reinigt u deze delen zoals gewoonlijk.

OPBERGEN

- Alle kegels **(E1, E2, E3, E4, E5*)** kunnen op het apparaat opgeborgen worden.
  Stapel de 5 kegels **(fig.10)** en plaats ze in de opening aan de voorzijde van het magazijn **(D) (fig.11)**. Het opbergaccessoire **(F)** wordt op de opening aan de voorzijde van het magazijn **(D)** vastgeklikt **(fig.11)**.
- Opbergen van het snoer: duw het snoer in de hiervoor bedoelde holte (CORD STORAGE) **(fig.12)**.

RECYCLEN

ELEKTRISCH OF ELEKTRONISCH PRODUCT AAN HET EIND VAN DE LEVENSCYCLUS

Uw apparaat werd ontworpen om gedurende vele jaren dienst te doen.
Wanneer u echter op een dag besluit het te vervangen, werp het dan niet met het huisvuil weg maar breng het naar het hiervoor door de gemeente ingerichte verzamelpunt (of een milieustraat indien van toepassing).

Help het milieu te beschermen!

ⓘ Uw apparaat bevat talrijke materialen die hergebruikt of gerecycled kunnen worden.

➲ Breng het naar een daarvoor bestemd verzamelpunt zodat het apparaat verwerkt kan worden.

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

- **A** Motor unit
- **B** On/off switch
- **C** Pusher
- **D** Cone holder/ feed tube
- **E** Cones
- E1 Coarse Grating cone (red)
- E2 Fine Grating cone (orange)
- E3 Thick Slicing cone (dark green)
- E4 Thin Slicing cone (light green)
- E5 Coarse grinding cone (yellow) (depending on model)
- **F** Storage accessory

SAFETY INSTRUCTIONS

- Read the instructions for use carefully before using your appliance for the first time: the manufacturer shall not accept any liability in the event of any use that does not comply with the instructions.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance conforms to the applicable technical regulations and standards.
- This device is designed to work with alternating current only. We would ask you, before using it for the first time, to check that the voltage of your mains network corresponds to the voltage given on the rating plate on the appliance.
- Do not place or use this appliance on a hotplate or near to a naked flame (gas cooker).
- Only use the appliance on a flat, stable, heat-resistant work surface away from water splashes. Do not turn it over.
- To avoid accidents and damage to the appliance, always keep hands and kitchen utensils away from the moving blades and cones.
- Do not operate it for more than 2 minutes continuously at any one time.
- Do not operate the appliance empty or with any of the cones stored.
- Do not chop, grate or slice raw or cooked meat.
- Do not remove the cones until the motor has completely stopped.
- Never introduce food using your hands, always use the pusher
- Do not use the appliance for food with too thick a consistency: e.g. sugar, meat
- The appliance must be unplugged:
  - If there is any malfunction when it is operating,
  - each time it is cleaned or maintained,
  - after each use.
- Never unplug the appliance by pulling on the cable.
- Only use an extension lead after checking that it is in perfect working order.
- No domestic appliance should be used if:
  - it has been dropped on the floor,
  - If the cones are damaged or incomplete.
- Always unplug the appliance if you are to leave it unattended and before you assemble it or remove the cones.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an approved after-sales service or a similarly qualified person, in order to avoid any danger.
- Do not use cones or spare parts other than those provided by the approved after sales centres.
- This product has been designed for domestic use only. Any commercial use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply.

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

- Clean the accessories (cones, cone store and pusher) with soapy water. Rinse and dry thoroughly.

WARNING: The cone blades are extremely sharp. Handle the cones carefully, always holding them by the plastic part.

USE

- Choose the cone which corresponds to the desired use.
- Fit the cone holder **(D)** on the motor unit **(A)** **(Fig.1)** by giving it a quarter turn to the left **(Fig.2)**.
- Place the chosen cone into the opening at the front of the holder **(D)**. The cone should be correctly positioned all the way into the drive **(Fig.3)**.
- Plug in the appliance.
- Press the On/Off button **(B)** once or twice to lock the cone **(Fig.4)**.

Warning: Press the On/Off button first before inserting food into the feeder (Fig.5).

- Insert the food through the feed tube **(D)** and push the food down using the pusher **(C)** **(Fig.6)**.
- To change the cone, turn the holder **(D)** a quarter turn to the right **(Fig.7)**, then return it to the upright position **(Fig.8)**. Remove the cone **(Fig.9)**.

WARNING: Before running the appliance, always make sure that the cone is perfectly positioned on the motor drive unit (Figs.3 & 4). Your product is fitted with an On/Off button (B). To run the appliance continuously, hold this button down.

F.A.Q. :

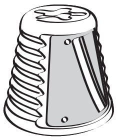
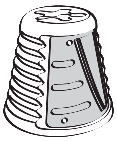
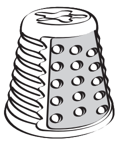
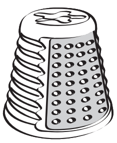
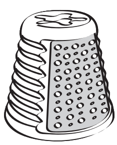
Questions	**Answers**
• "The Cone is not properly held in place in the holder, I can't hear the clip lock".	Simply ensure that the cone is slotted all the way onto the drive **(Fig.3)**. Press the on/off button first before inserting food into the feed tube to ensure the cone is correctly locked into place **(Fig.4)**.
• "I can't remove the accessory after use".	To remove the cone after use, unlock **(Fig.7)** the holder then relock the holder **(Fig.8)** and the cone will fall out by itself **(Fig.9)**.
• "The cone holder is fairly hard to fit and remove, is this normal?"	Yes when the appliance is new. With use it will become easier to install and remove.

Use the cone recommended for each type of food:

	Course Grating cone E1 (red)	Fine Grating cone E2 (orange)	Thick Slicing cone E3 (dark green)	Thin Slicing cone E4 (light green)	Course Grinding cone E5 (yellow)
Carrots	X	X	X	X	
Courgettes	X	X	X	X	
Potatoes	X	X	X	X	
Cucumber	X	X	X	X	
Pepper	X		X	X	
Onions			X	X	
Beets			X	X	
Cabbage (white/red)			X	X	
Apples			X	X	
Parmesan cheese					X
Gruyère	X	X	X	X	
Chocolate	X	X			X
Dry bread/biscuits					X
Hazelnuts/walnuts/almonds					X
Coconuts		X			X

Tips for good results:
The ingredients you use must be firm to get satisfactory results and avoid accumulation of food in the holder.
Do not use the appliance to grate or slice food that is too hard such as sugar or pieces of meat.
Cut the food to make it easier to feed through the feeder tube.
For best preparation results please use the yellow drum only for nuts, chocolate and parmesan cheese. Do not use the yellow drum to prepare potatos. For preparing potato pancakes (Kartoffelrösti, traditional German recipe) please use the orange drum.

RECIPES

CONES	PREPARATIONS	INGREDIENTS	TIPS
Dark green cone THICK SLICING (E3) 	Gratin dauphinois (serves 4)	800 g potatoes, 250 ml milk, 200 ml single cream, 1 clove of garlic, 2 egg yolks, 100 g gruyère cheese, salt and pepper.	Slice the potatoes using the Thick Slicing cone **(E3)**. Put the slices in a dish which has been buttered and rubbed with the clove of garlic. In a large bowl, mix the egg yolks, milk, and ream. Pour this mixture over the potatoes. Season and sprinkle with gruyère grated using the Coarse Grating cone **(E1)**. Bake at 200°C (~ 1h).
Light green cone THIN SLICING (E4) 	Greek salad (serves 4)	1 cucumber, 2 large tomatoes, 1 red pepper, 1 green pepper, 1 medium white onion, 200 g feta cheese, 50 g black olives (optional), 4 tablespoons olive oil, 1 lemon, 30 g fresh herbs (choose one: basil, parsley, mint, coriander)	Slice the cucumber into thin slices using the Thin Slicing cone **(E4)**. Cut the peppers into 2, remove the seeds and white parts. Slice the onion and the peppers. Cut the tomatoes and feta cheese into small cubes. Mix all the ingredients in a large bowl, and add the olives. Prepare the dressing by mixing the oil with the lemon juice. Mix gently and sprinkle the salad with chopped fresh herbs.
Red cone COURSE GRATING (E1) 	Summer Gratin (serves 6)	6 small courgettes, 2 potatoes, 1 onion, 1 cup cooked rice, 1 egg, 1 glass milk (about 150 ml), 150 g gruyere cheese, butter.	Grate the courgettes and the potatoes using the Course Grating cone **(E1)**. Slice the onion with the Thick Slicing cone **(E3)**. Brown all the vegetables in butter. In an ovenproof dish, place alternating layers of vegetables, cooked rice, vegetables, cooked rice etc. Add the milk beaten together with the egg, salt and pepper. Sprinkle with grated cheese and a few knobs of butter. Place in the oven at 180°C (20 min).
Orange cone FINE GRATING (E2) 	Coleslaw (serves 4)	¼ white cabbage, 2 carrots, 3 tablespoons mayonnaise, 3 tablespoons cream, 2 tablespoons wine vinegar, 2 tablespoons caster sugar.	Slice the white cabbage using the Thick Slicing cone **(E3)** and grate the carrots using the Fine Grating cone **(E2)**. Mix them in a bowl. Prepare the dressing by mixing the mayonnaise, cream, oil, vinegar and sugar. Season the grated vegetables with the sauce, stir and leave to stand for 1 hour in the refrigerator.
Yellow cone COURSE GRATING (E5) 	Apple gratin with almonds (serves 4)	6 apples, 60 g brown sugar, 50 g butter, 50 g whole almonds, 200 ml cream, 1 teaspoon ground cinnamon.	Peel, seed and cut the apples into quarters. Slice using the Thin Slicing cone **(E4)** and brown with 30 g of butter. Lightly butter an oven dish and arrange the caramelised apples at the bottom. Grind the almonds to a powder using the Course cone **(E5)**. In a bowl, mix the ground almonds, cream and cinnamon. Pour the mixture over the apples and sprinkle with brown sugar. Bake the dish at 160°C (45 min).

CLEANING THE APPLIANCE

- Always unplug the appliance before cleaning the motor unit **(A)**.
- Do not immerse the motor unit, do not run it under water. Wipe the motor unit down with a damp cloth. Dry it carefully.
- The store **(D)**, the cones **(E1, E2, E3, E4, E5)** and the storage accessory **(F)** can go in the dishwasher basket at the top using the "ECO" or "LIGHT SOIL" programme.
- Handle the cones with care because their blades are extremely sharp.
- Should the plastic parts become stained with foodstuffs such as carrots, rub them with a cloth dipped in a little cooking oil and then clean as usual.

STORAGE

- All of the cones **(E1, E2, E3, E4, E5*)** can be stored on the appliance.
  Stack the five cones **(Fig.10)** and position them in the opening at the front of the holder **(D) (Fig.11)**. The storage accessory **(F)** clips over the opening at the front of the holder **(D) (Fig.11)**.
- Storing the power cord: push the cord into the cavity provided for this purpose (CORD STORAGE) **(Fig.12)**.

RECYCLING

END-OF-LIFE ELECTRONIC PRODUCT

Your appliance is designed to operate for many years.
However, the day you plan to replace it, do not throw it away with normal household rubbish or in a landfill but take it to a suitable collection point.

Environment protection first!

ⓘ Your appliance contains a lot of recoverable or recyclable material.

➲ Leave it at a local civic waste collection point so that it can be recycled.

If you have any problems or queries please call our **Helpline**:
0845 602 1454 – UK
01 677 4003 – Ireland
or consult our web site: **www.moulinex.co.uk**

BESCHREIBUNG DES GERÄTS

A Motorblock
B An / Aus Knopf
C Stopfer
D Trommelgehäuse/ Einfüllstutzen
E Trommeln
E1 Trommel Grob Raspeln (rot)
E2 Trommel Fein Raspeln (orange)
E3 Trommel Grob Schneiden (dunkelgrün)
E4 Trommel Fein Schneiden (hellgrün)
E5 Trommel Reiben (gelb)
(je nach Modell)
F Trommelhalter

SICHERHEITSHINWEISE

- Lesen Sie die Gebrauchsanweisung vor der ersten Inbetriebnahme des Geräts aufmerksam durch: bei unsachgemäßem Gebrauch entgegen der Gebrauchsanweisung übernimmt der Hersteller keine Haftung. Der Hersteller behält sich das Recht vor im Interesse des Verbrauchers, technische Änderungen der Eigenschaften und der Bestandteile vorzunehmen.
- Dieses Gerät darf nicht von Personen (inbegriffen Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten benutzt werden. Das Gleiche gilt für Personen, die keine Erfahrung mit dem Gerät besitzen oder sich mit ihm nicht auskennen, außer wenn sie von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt werden oder von dieser mit dem Gebrauch des Geräts vertraut gemacht wurden.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät entspricht den gültigen technischen Regeln und Normen.
- Es darf ausschließlich mit Wechselstrom betrieben werden. Vor der ersten Inbetriebnahme müssen Sie, sich vergewissern, dass die Spannung Ihrer Elektroinstallation der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Betriebsspannung entspricht.
- Das Gerät darf nicht auf heiße Platten oder in die Nähe einer offenen Flamme (Gasherd) gestellt oder an derartigen Orten betrieben werden.
- Das Gerät darf nur auf stabilen Arbeitsflächen benutzt und muss vor Wasserspritzern geschützt werden. Drehen Sie das Gerät nicht um.
- Zur Vermeidung von Unfällen und Schäden an dem Gerät muss stets darauf geachtet werden, dass Hände und Küchenutensilien nicht in die Nähe der laufenden Trommeln und Schneiden geraten.
  Lassen Sie lange Haare, Schals, Krawatten usw. während des Betriebs nicht über dem Gerät hängen.
- Lassen Sie das Gerät nie länger als 2 Minuten im Dauerbetrieb laufen.
- Das Gerät darf nicht leer oder mit mehreren Trommeln gleichzeitig in Betrieb genommen werden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht zum zerkleinern von Fleisch.
- Nehmen Sie die Trommeln nicht vor dem völligen Stillstand des Motors heraus.
- Führen Sie die Lebensmittel niemals mit den Händen ein, sondern benutzen Sie dazu stets den Stopfer.
- Nehmen Sie das Gerät nicht mit Lebensmitteln mit einer besonders festen Konsistenz in Betrieb: (Zucker, Fleisch).
- Das Gerät muss ausgesteckt werden:
  - wenn während des Betriebs Funktionsstörungen auftreten,
  - vor allen Reinigungs- und Instandhaltungsmaßnahmen,
  - nach jeder Benutzung.
- Ziehen Sie den Stecker nicht am Stromkabel aus der Streckdose.
- Überzeugen Sie sich vor der Benutzung eines Verlängerungskabels von dessen einwandfreien Zustand.
- Elektrogeräte dürfen nicht benutzt werden:
  - wenn sie zu Boden gefallen sind,
  - wenn die Trommeln beschädigt oder nicht vollständig sind.
- Stecken Sie das Gerät stets aus, wenn es unüberwacht bleibt sowie vor dem Einsetzen und Herausnehmen der Trommeln.
- Wenn das Stromkabel beschädigt ist, darf es, um jedwede Gefahr zu vermeiden, nur vom Hersteller, dem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden.
- Lassen Sie das Kabel nicht herunterhängen oder mit einer Wärmequelle in Berührung kommen und ziehen Sie es nicht über scharfe Kanten.
- Jeder Eingriff, außer der im Haushalt üblichen Reinigung und Pflege durch den Kunden, muss durch den Kundendienst erfolgen.
- Benutzen Sie ausschließlich von den zugelassenen Kundendienstcentern vertriebenes Zubehör und Ersatzteile.
- Dieses Gerät ist für den Haushaltsgebrauch bestimmt.
- Der Hersteller übernimmt bei gewerblicher, unsachgemäßer oder nicht den Angaben der Gebrauchsanweisung entsprechenden Nutzung des Geräts weder Garantie noch Haftung.

VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

- Reinigen Sie die Zubehörteile (Trommeln, Trommelgehäuse und Stopfer) mit Seifenwasser. Sorgfältig abspülen und trocknen.

VORSICHT: Die Schneiden der Trommeln sind ausgesprochen scharf; gehen Sie deshalb vorsichtig mit den Trommeln um und fassen Sie sie nur an ihren Plastikteilen an.

GEBRAUCH

- Wählen Sie die gewünschte Trommel.
- Setzen Sie das Trommelgehäuse für die Trommeln **(D)** auf den Motorblock **(A)** **(Abb. 1)** und drehen Sie es um eine Vierteldrehung nach links **(Abb. 2)**.
- Setzen Sie die gewünschte Trommel in die Öffnung auf der Vorderseite des Trommelgehäuses **(D)** ein; die Trommel muss fest und gänzlich auf der Spindel sitzen **(Abb. 3)**.
- Schließen Sie das Gerät an.
- Drücken Sie ein oder zwei Mal den An/Aus Knopf **(B)**, um die Trommel zu verriegeln **(Abb.4)**.
- Geben Sie die Zutaten in den Einfüllstutzen **(D)**

Achtung: Drücken Sie erst den An/Aus Knopf und geben Sie anschließend die Zutaten in den Einfüllstutzen (Abb. 5).

und schieben Sie sie mit dem Stopfer **(C)** weiter **(Abb.6)**.
- Drehen Sie zum Einlegen einer anderen Trommel das Trommelgehäuse **(D)** um eine Vierteldrehung nach rechts **(Abb. 7)** und setzen Sie es wieder senkrecht ein **(Abb. 8)**. Nehmen Sie die Trommel heraus **(Abb. 9)**.

ACHTUNG: Vergewissern Sie sich vor der Inbetriebnahme des Geräts, dass die Trommel fest auf der Spindel sitzt (Abb. 3 & 4). Ihr Gerät ist mit einem An/Aus Knopf (B) ausgestattet. Zum Dauerbetrieb muss dieser kontinuierlich gedrückt werden.

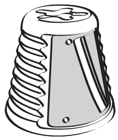
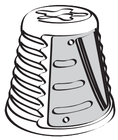
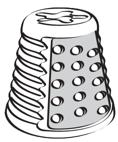
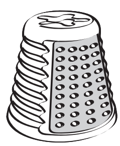
Fragen	Antworten
• "Die Trommel rastet nicht ein."	Vergewissern Sie sich zunächst, dass die Trommel fest eingedrückt ist **(Abb. 3)**. Die Trommel wird erst richtig festgesetzt, wenn das Gerät vor dem Eingeben der Zutaten in Betrieb gesetzt wird **(Abb. 4)**.
• "Das Zubehörteil lässt sich nach dem Gebrauch nicht mehr abnehmen."	Entriegeln **(Abb. 7)** und verriegeln Sie das Trommelgehäuse **(Abb. 8)** zum Herausnehmen der Trommel nach dem Gebrauch und die Trommel fällt von selbst heraus **(Abb. 9)**.
• "Das Einsetzen und Herausnehmen des Trommelgehäuses geht schwer, ist das normal?"	Ja, bei einem neuen Gerät ist das ganz normal. Im Laufe der Zeit wird das Einsetzen und Herausnehmen des Trommelgehäuses immer einfacher.

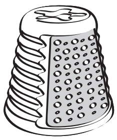
Benutzen Sie die für die jeweiligen Lebensmittel geeignete Trommel:

	Trommel Grob Raspeln E1 (rot)	Trommel Fein Raspeln E2 (orange)	Trommel Grob Schneiden E3 (dunkelgrün)	Trommel Fein Schneiden E4 (hellgrün)	Trommel Reiben E5 (gelb)
Karotten	X	X	X	X	
Zucchini	X	X	X	X	
Kartoffeln	X	X	X	X	
Gurken	X	X	X	X	
Paprikaschoten	X		X	X	
Zwiebeln			X	X	
Rote Beete			X	X	
Kohl (weiß/rot)			X	X	
Apfel			X	X	
Parmesan					X
Gruyère-Käse	X	X	X	X	
Schokolade	X	X			X
Trockenes Brot/Löffelbiskuits					X
Haselnüsse/Walnüsse/Mandeln					X
Kokosnuss		X			X

Tipps zum Gelingen:
Die verwendeten Lebensmittel müssen fest sein, um ein gutes Ergebnis zu erzielen und ein Festsetzen von Lebensmitteln im Trommelgehäuse zu vermeiden. Das Gerät darf nicht zum Reiben oder Schneiden von besonders harten Lebensmitteln wie Zucker oder Fleischstücken benutzt werden.
Schneiden Sie die Lebensmittel klein, um sie leichter in den Einfüllstutzen einführen zu können.
Bitte beachten Sie, um optimale Zubereitungsergebnisse zu erzielen, dass die gelbe Trommel speziell zur Verarbeitung von Nüssen, Schokolade und Hartkäse ist. Sie ist nicht geeignet zur Verarbeitung von Kartoffeln. Zur Zubereitung von Kartroffel-Rösties verwenden Sie bitte die orangene Trommel.

REZEPTE

TROMMEL	REZEPT	ZUTATEN	ZUBEREITUNG
Dunkelgrüne Trommel GROB SCHNEIDEN (E3) 	Kartoffelauflauf (für 4 Personen)	800 g Kartoffeln, 250 ml Milch, 200 ml flüssige Sahne, 1 Knoblauchzehe, 2 Eigelb, 100 g Gruyère-Käse, Salz und Pfeffer.	Schneiden Sie die Kartoffeln mit der Trommel Grob Schneiden **(E3)**. Geben Sie die Scheiben in eine gebutterte, und mit einer Knoblauchzehe ausgeriebene Auflaufform. Vermischen Sie in einer Schüssel die Eigelb, die Milch und die flüssige Sahne, schmecken Sie alles mit Salz und Pfeffer ab. Verteilen Sie diese Mischung über den Kartoffeln. Reiben Sie den Gruyère-Käse mit der Trommel Grob Raspeln **(E1)** und bestreuen damit den Auflauf. Bei 200°C überbacken (ca. 1h).
Hellgrüne Trommel FEIN SCHNEIDEN (E4) 	Griechischer Salat (für 4 Personen)	1 Gurke, 2 große Tomaten, 1 rote Paprikaschote, 1 grüne Paprikaschote, 1 mittelgroße weiße Zwiebel, 200 g Feta-Käse, 50 g schwarze Oliven (wenn gewünscht), 4 Esslöffel Öl, 1 Zitrone, 30 g frische Kräuter (nach Wahl: Basilikum, Petersilie).	Schneiden Sie die Gurke mit der Trommel Fein Schneiden **(E4)** in dünne Scheiben. Halbieren Sie die Paprikaschoten und entfernen Sie die Kerne und die weißen Innenhäute. Schneiden Sie die Paprikaschoten und die Zwiebel in dünne Scheiben. Schneiden Sie die Tomaten und den Feta-Käse in kleine Würfel. Vermischen Sie alle Zutaten in einer Schüssel miteinander und geben Sie die Oliven dazu. Bereiten Sie die Sauce zu: vermischen Sie das Öl mit dem Zitronensaft. Mischen Sie den Salat vorsichtig durch und bestreuen Sie ihn mit klein geschnittenen frischen Kräutern.
Rote Trommel GROB RASPELN (E1) 	Sonnengemüse-Auflauf (für 6 Personen)	6 kleine Zucchinis, 2 Kartoffeln, 1 Zwiebel, 1 Tasse gekochter Reis, 1Ei, 1 Glas Milch, 150 g Gruyère-Käse, Butter.	Raspeln Sie die Zucchinis und die Kartoffeln mit der Trommel Grob Raspeln **(E1)**. Schneiden Sie die Zwiebel mit der Trommel Grob Schneiden **(E3)** in Scheiben. Braten Sie das ganze Gemüse mit etwas Butter an. Geben Sie jeweils eine Schicht Gemüse, eine Schicht gekochten Reis, eine Schicht Gemüse in eine Auflaufform. Geben Sie die mit dem Ei vermischte Milch, Salz und Pfeffer bei. Bestreuen Sie den Auflauf mit geriebenem Gruyère-Käse und Butterflocken. Bei 180°C überbacken (20 min).
Orange Trommel FEIN RASPELN (E2) 	Krautsalat (für 4 Personen)	¼ Kopf weißer Kohl, 2 Karotten, 3 Esslöffel Mayonnaise, 3 Esslöffel flüssige Sahne, 2 Esslöffel Essig, 2 Esslöffel Puderzucker.	Schneiden Sie den Kohl mit der Trommel Grob Schneiden **(E3)** klein und raspeln Sie die Karotten mit der Trommel Fein Raspeln **(E2)**. Vermischen Sie die beiden Zutaten in einer großen Schüssel. Bereiten Sie die Sauce zu: vermischen Sie Mayonnaise, flüssige Sahne, Öl, Essig und Zucker miteinander. Geben Sie die Sauce über das geraspelte Gemüse und lassen Sie es 1 Stunde im Kühlschrank ruhen.

Gelbe Trommel Reiben (E5) 	Apfelauflauf mit Mandeln (für 4 Personen)	6 Äpfel, 60 g Brauner Zucker, 50 g Butter, 50 g ganze Mandeln, 200 ml Sahne, 1 Teelöffel Zimt.	Schälen Sie die Äpfel, entfernen Sie die Kerne und schneiden Sie sie in Viertel. Schneiden Sie die Apfelviertel mit der Trommel Fein Schneiden **(E4)** in Scheiben und braten Sie diese in 30 g Butter an. Buttern Sie eine Auflaufform ein wenig und legen Sie die karamellisierten Apfelscheiben hinein. Mahlen Sie die Mandeln mit der Trommel Reiben **(E5)**. Vermischen Sie das Mandelpulver, die Sahne und den Zimt in einer großen Schüssel. Verteilen Sie diese Mischung auf den Äpfeln und bestreuen Sie das Ganze mit Braunem Zucker. Bei 160°C überbacken (45 min).

REINIGUNG DES GERÄTS

- **Stecken Sie das Gerät vor der Reinigung des Motorblocks (A) stets aus.**
- Tauchen Sie den Motorblock **(A)** niemals ins Wasser und halten Sie ihn nicht unter fließendes Wasser. Reinigen Sie den Motorblock **(A)** mit einem feuchten Tuch. Trocknen Sie ihn anschließend sorgfältig.
- Das Trommelgehäuse **(D)**, der Stopfer **(C)** und die Trommeln **(E1, E2, E3, E4, E5)** sowie den Trommelhalter **(F)** können mit dem „ECO" oder dem „LEICHT VERSCHMUTZT" Programm im oberen Korb der Spülmaschine gereinigt werden.
- **Gehen Sie vorsichtig mit den Trommeln um, da die Schneiden der Trommeln ausgesprochen scharf sind.**
- Wenn die Plastikteile des Geräts durch Lebensmittel wie Karotten eingefärbt wurden: Reiben Sie sie mit einem mit Speiseöl getränkten Tuch ab und reinigen Sie sie danach wie gewohnt.

AUFBEWAHRUNG

- Alle Trommeln **(E1, E2, E3, E4, E5*)** können in dem Gerät untergebracht werden.
  Setzen Sie die 5 Trommeln **(Abb.10)** aufeinander und legen Sie sie in die Öffnung an der Vorderseite des Trommelgehäuses **(D)** ein **(Abb.11)**.
  Das Zubehörteil zur Aufbewahrung **(F)** wird auf die Öffnung an der Vorderseite des Trommelgehäuses **(D)** angeklipst **(Abb.11)**.
- Aufbewahrung des Stromkabels: Verstauen Sie das Stromkabel in der dafür vorgesehenen Staufach (CORD STORAGE) **(Abb.12)**.

RECYCLING



Denken Sie an den Schutz der Umwelt!

ⓘ Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet werden können.

➲ Bringen Sie das Gerät zur Entsorgung zu einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde.

DESCRIPCIÓN DEL APARATO

- **A** Bloque motor
- **B** Botón de encendido / apagado
- **C** Empujador
- **D** Adaptador de conos / chimenea
- **E** Conos
- E1 Cono de rallado grueso (rojo)
- E2 Cono de rallado fino (naranja)
- E3 Cono de corte de lonchas gruesas (verde oscuro)
- E4 Cono de corte de lonchas finas (verde claro)
- E5 Cono de picado (amarillo) (en función del modelo)
- **F** Accesorio de recogida

CONSEJOS DE SEGURIDAD

- Lea atentamente las instrucciones de uso antes de utilizar por primera vez el aparato: un uso no conforme con las instrucciones de uso eximiría al fabricante de cualquier responsabilidad.
- Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos los niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas, o por personas con falta de experiencia o de conocimientos, salvo si éstas están vigiladas por una persona responsable de su seguridad o han recibido instrucciones relativas al uso del aparato.
- Se recomienda vigilar a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- Este aparato cumple las normas técnicas y las reglamentaciones en vigor.
- Este aparato está diseñado para funcionar únicamente con corriente alternativa. Antes de utilizar el aparato por primera vez deberá asegurarse de que la tensión de la red se corresponde con la indicada en la placa indicadora del aparato.
- No coloque ni utilice este aparato sobre una placa caliente o cerca de una llama (cocina de gas).
- Utilice el aparato sobre una superficie de trabajo estable, protegido de las salpicaduras de agua. No le dé la vuelta.
- Para evitar accidentes y daños materiales del aparato, mantenga las manos y los utensilios de cocina alejados de las cuchillas y de los conos en movimiento.
- No ponga en marcha el aparato durante más de 2 minutos seguidos.
- No ponga a funcionar el aparato vacío ni con todos los conos guardados.
- No pique carne.
- No retire nunca los conos antes de que el motor se haya detenido completamente.
- No introduzca nunca los alimentos con las manos; utilice siempre el empujador.
- No utilice el aparato para alimentos demasiado consistentes: (azúcar, carne).
- El aparato deberá estar desconectado:
  - si se produce alguna anomalía durante su funcionamiento,
  - antes de cada limpieza o mantenimiento,
  - después de utilizarlo.
- No desconecte nunca el aparato tirando del cable.
- Utilice un alargador sólo tras haber comprobado que éste se encuentra en perfecto estado.
- Un electrodoméstico no debe utilizarse:
  - si ha caído al suelo,
  - si los conos están estropeados o incompletos.
- Desconecte siempre el aparato de la electricidad si se deja sin vigilancia y antes de montar/desmontar los conos.
- En caso de que el cable de alimentación esté dañado, éste deberá ser cambiado por el fabricante, por su servicio postventa o por una persona con una cualificación similar con el fin de evitar cualquier peligro.
- No utilice conos o piezas de recambio diferentes de las que se suministran en los centros de servicio postventa autorizados.
- El producto está diseñado para un uso doméstico. La garantía y la responsabilidad del fabricante no podrán verse comprometidas en caso de un uso profesional, de un uso inapropiado o del incumplimiento del manual del usuario.

ANTES DE PRIMER USO

- Lave los accesorios (conos, adaptador de conos y empujador) con agua jabonosa. Aclárelos y séquelos a continuación.

ATENCIÓN: Las cuchillas de los conos están muy afiladas; manipule los conos con precaución agarrándolos siempre por la parte plástica.

USO

- Seleccione el cono correspondiente al uso que desee.
- Coloque la cámara de conos **(D)** en el bloque motor **(A) (fig.1)** girándola ¼ de vuelta hacia la izquierda **(fig.2)**.
- Coloque el cono seleccionado en la abertura de la parte delantera de la cámara **(D)**, el cono debe colocarse correctamente hasta el fondo del accionador **(fig.3)**.
- Enchufe el aparato.
- Pulse una o dos veces el botón de encendido/apagado **(B)** para bloquear el cono **(fig.4)**.

Atención: pulse primero el botón de encendido/apagado antes de introducir alimentos por la chimenea (fig. 5).

- Introduzca los alimentos por la chimenea de la cámara **(D)** y empújelos con el empujador **(C) (fig.6)**.
- Para cambiar de cono, gire la cámara **(D)** ¼ de vuelta hacia la derecha **(fig.7)**, y a continuación colóquela en posición vertical **(fig.8)**. Retire el cono **(fig.9)**.

ATENCIÓN: Antes de poner a funcionar el aparato, asegúrese de que el cono se encuentra perfectamente colocado en el accionador (fig. 3 & 4).
Su producto está equipado con un botón de encendido/apagado (B). Para funcionar en continuo, manténgalo presionado.

PREGUNTAS FRECUENTES:

Preguntas	**Respuestas**
• "El cono no se sujeta en su sitio en la cámara, no oigo ningún clip".	Asegúrese simplemente de que el cono esté bien encajado en el fondo **(fig.3)**. Luego, la puesta en marcha del aparato, antes de introducir un alimento, permitirá el correcto bloqueo del cono **(fig.4)**.
• "No consigo retirar el accesorio después de utilizarlo".	Para retirar el cono después de utilizarlo, desbloquee **(fig.7)** y a continuación vuelva a bloquear la cámara **(fig.8)** y el cono caerá por sí mismo **(fig.9)**.
• "La cámara de cono resulta bastante dura de introducir en su sitio y de retirar, ¿es normal?"	Sí, sobre todo cuando el producto está nuevo. A medida que lo vaya utilizando, resultará cada vez más fácil de instalar y de retirar.

Utilice el cono recomendado para cada tipo de alimento:

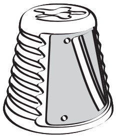
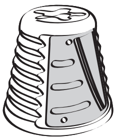
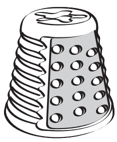
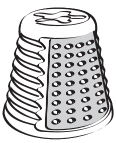
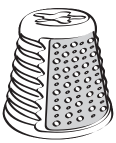
	Cono de rallado grueso E1 (rojo)	Cono de rallado fino E2 (naranja)	Cono de corte de lonchas gruesas E3 (verde oscuro)	Cono de corte de lonchas finas E4 (verde claro)	* Cono de picado E5 (amarillo)
Zanahoria	X	X	X	X	
Calabacín	X	X	X	X	
Patata	X	X	X	X	
Pepino	X	X	X	X	
Pimiento	X		X	X	
Cebolla			X	X	
Remolacha			X	X	
Col (blanca/roja)			X	X	
Manzana			X	X	
Parmesano					X
Gruyère	X	X	X	X	
Chocolate	X	X			X
Pan seco/ biscottes					X
Avellanas/nueces/almendras					X
Coco		X			X

Consejos para obtener buenos resultados:

Los ingredientes que utilicen deberán estar duros para obtener unos resultados satisfactorios y evitar cualquier acumulación de alimento en el adaptador.

No utilice el aparato para rallar o cortar alimentos demasiado duros como el azúcar o trozos de carne. Corte los alimentos para introducirlos con mayor facilidad por la chimenea del adaptador.

RECETAS

CONOS	PREPARACIÓN	INGREDIENTES	CONSEJOS
Cono verde oscuro CORTE DE LONCHAS GRUESAS (E3) 	Gratinado delfinés (para 4 personas)	800 g de patatas, 25 cl de leche, 20 cl de nata líquida, 1 diente de ajo, 2 yemas de huevo, 100 g de gruyère, sal y pimienta.	Corte las patatas con el cono de corte de lonchas gruesas **(E3)**. Coloque las lonchas en una bandeja para gratinar previamente engrasada con mantequilla y frotada con el diente de ajo. En una ensaladera, mezcle las yemas de huevo, la leche y la nata líquida. Vierta la mezcla sobre las patatas. Salpimiente y espolvoree el gruyère rallado con el cono de rallado grueso **(E1)**. Hornee a 200°C (~ 1h).
Cono verde claro CORTE DE LONCHAS FINAS (E4) 	Ensalada griega (para 4 personas)	1 pepino, 2 tomates grandes, 1 pimiento rojo, 1 pimiento verde, 1 cebolla blanca mediana, 200 g de feta, 50 g de aceitunas negras (opcional), 4 cucharadas soperas de aceite, 1 limón, 30 g de hierbas frescas (a escoger: albahaca, perejil, menta, cilantro).	Corte el pepino en lonchas finas con el cono de corte de lonchas finas **(E4)**. Corte los pimientos en 2, retíreles las pepitas y los restos. Corte en láminas los pimientos y la cebolla. Pique los tomates y el feta en dados pequeños. En una ensaladera, mezcle todos estos ingredientes y añada las aceitunas. Prepare el aliño mezclando el aceite con el zumo de limón. Mezcle con cuidado y espolvoree la ensalada con hierbas frescas picadas.
Cono rojo RALLADO GRUESO (E1) 	Gratinado del sol (para 6 personas)	6 calabacines pequeños, 2 patatas, 1 cebolla, 1 taza de arroz cocido, 1 huevo, 1 vaso de leche, 150 g de gruyère, mantequilla.	Ralle los calabacines y las patatas con el cono de rallado grueso **(E1)**. Corte la cebolla en láminas con el cono de corte en lonchas gruesas **(E3)**. Saltee todas las verduras en mantequilla. En una bandeja para gratinar, alterne una capa de verduras, una capa de arroz cocido y una capa de verduras. Añada la leche batida con el huevo, la sal y la pimienta. Espolvoree gruyère rallado y virutas de mantequilla. Hornee a 180°C (20 min).
Cono naranja RALLADO FINO (E2) 	Coleslaw (para 4 personas)	¼ de col blanca, 2 zanahorias, 3 cucharadas soperas de mayonesa, 3 cucharadas soperas de nata líquida, 2 cucharadas soperas de vinagre, 2 cucharadas soperas de azúcar en polvo.	Corte en láminas la col blanca con el cono de corte en de lonchas gruesas **(E3)** y ralle las zanahorias con el cono de rallado fino **(E2)**. Mézclelas en una ensaladera. Prepare el aliño mezclando la mayonesa, la nata líquida, el aceite, el vinagre y el azúcar. Sazone las verduras picadas con la salsa, mézclelas y deje reposar 1 hora en el frigorífico.
Cono amarillo PICADO (E5) 	Gratinado de manzanas con almendras (para 4 personas)	6 manzanas, 60 g de azúcar moreno, 50 g de mantequilla, 50 g de almendras enteras, 20 cl de nata, 1 cucharada pequeña de canela.	Pele, despepite y corte las manzanas en gajos. Píquelas en láminas con el cono de corte en lonchas finas **(E4)** y saltéelas con 30 g de mantequilla. Engrase ligeramente con mantequilla una bandeja para gratinar y coloque las manzanas caramelizadas en el fondo. Reduzca las almendras a polvo con el cono de picado **(E5)**. En una ensaladera, mezcle el polvo de almendras, la nata y la canela. Vierta la mezcla sobre las manzanas y espolvoree el azúcar moreno. Hornee a 160°C (45 min).

LIMPIEZA DEL APARATO

- **Desconecte siempre el aparato antes de limpiar el bloque motor (A).**
- No sumerja el bloque motor ni lo pase por el agua. Limpie del bloque motor con un paño humedecido. Séquelo cuidadosamente.
- El adaptador **(D)**, el empujador **(C)**, los conos **(E1, E2, E3, E4, E5)** y el accesorio de recogida **(F)** pueden lavarse en el lavavajillas, en la cesta superior, utilizando el programa "ECO" o "POCO SUCIO".
- Manipule los conos con precaución ya que sus cuchillas están muy afiladas.
- En caso de coloración de las partes de plástico por alimentos como las zanahorias, frótelas con un paño humedecido con aceite alimentario y a continuación límpielas normalmente.

RECOGIDA

- Todos los conos **(E1, E2, E3, E4, E5*)** pueden guardarse en el aparato.
  Apile los 5 conos **(fig.10)** y colóquelos en la abertura, en la parte delantera de la cámara **(D) (fig.11)**. El accesorio de colocación **(F)** se encaja en la abertura de la parte delantera de la cámara **(D) (fig.11)**.
- Recogida del cable: empuje el cable en la cavidad prevista para ello (CORD STORAGE) **(fig.12)**.

RECICLAJE

FIN DE LA VIDA ÚTIL DE UN PRODUCTO ELÉCTRICO O ELECTRÓNICO

Su aparato está diseñado para funcionar durante muchos años.
No obstante, el día que se plantee cambiarlo no lo tire a la basura ni a un contenedor, llévelo al punto de recogida de su municipio (o eventualmente, a un vertedero).

¡Contribuyamos a la protección del medio ambiente!

ⓘ Su aparato contiene un gran número de materiales aprovechables o reciclables.

➲ Deposítelo en un punto de recogida para que se lleve a cabo su tratamiento.

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

A Blocco motore
B Pulsante funzionamento inizio/stop
C Pressino
D Vano per coni / imboccatura
E Coni
E1 Cono Grattugia grossa (rosso)
E2 Cono Grattugia fine (arancione)
E3 Cono Affetta grosso (verde scuro)
E4 Cono Affetta fine (verde chiaro)
E5 Cono Trita (giallo) (secondo il modello)
F Accessorio per la conservazione

RACCOMANDAZIONI DI SICUREZZA

- Leggete con attenzione le istruzioni d'uso prima di utilizzare il vostro apparecchio per la prima volta. Un utilizzo non conforme alle istruzioni descritte solleva il costruttore da qualsiasi responsabilità.
- Quest'apparecchio non deve essere usato da persone (compresi i bambini) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali sono ridotte, o da persone prive di esperienza o di conoscenza, tranne se hanno potuto beneficiare, tramite una persona responsabile della loro sicurezza, di una sorveglianza o di istruzioni preliminari relative all'uso dell'apparecchio
- É consigliato sorvegliare i bambini affinché non giochino con l'apparecchio.
- Questo apparecchio è conforme alle normative tecniche e ai regolamenti in vigore.
- É concepito per funzionare solo con corrente alternata. Al primo utilizzo vi si chiede di verificare che la tensione di rete corrisponde a quella indicata sulla targa situata sull'apparecchio.
- Non appoggiare, né utilizzare questo apparecchio sopra un elemento caldo o in prossimità di una fiamma (cucina a gas).
- Utilizzare il prodotto solo su un piano di lavoro stabile al riparo da fonti d'acqua. Non ribaltarlo.
- Per evitare incidenti e il danneggiamento dei materiali, tenete lontane le mani e gli utensili dalle lame e dai coni in movimento.
- Non far funzionare l'apparecchio per piú di 2 minuti consecutivi.
- Non mettere in funzione l'apparecchio a vuoto o con tutti i coni riposti nel vano/imboccatura.
- Non tritare carne.
- Mai ritirare i coni prima che il motore sia completamente fermo.
- Mai introdurre alimenti con le mani, utilizzare il pressino.
- Non utilizzare il prodotto per alimenti troppo consistenti : (zucchero, carne).
- L'apparecchio deve essere smontato :
  - se esiste una anomalia durante il funzionamento,
  - prima di ogni pulizia o intervento,
  - dopo ogni utilizzo.
- Mai scollegare l'apparecchio tirando dal cavo.
- Non utilizzare prolunghe se non dopo aver verificato che queste siano in perfetto stato.
- Un apparecchio elettrodomestico non deve essere utilizzato :
  - se è caduto per terra,
  - se i coni sono deteriorati o incompleti.
- Scollegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione se lo si lascia senza sorveglianza e prima o dopo aver posizionato i coni.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal costruttore, tramite l'assistenza post-vendita o una persona qualificata, al fine di evitare qualsiasi pericolo.
- Non utilizzare coni o parti di ricambio diversi da quelli in dotazione nei centri post-vendita autorizzati.
- Il prodotto è stato progettato per un uso domestico. Non si applica garanzia né è responsabilità del fabbricante qualsiasi uso professionale, utilizzo improprio o mancato rispetto del manuale d'uso.

AL PRIMO UTILIZZO

- Pulire gli accessori (coni, vano coni e pressino) con acqua insaponata. Sciacquare e asciugare con attenzione.

ATTENZIONE : Le lame dei coni sono estremamente affilate, maneggiate i coni con precauzione prendendoli dalla parte in plastica.

UTILIZZO

- Selezionate il cono corrispondete all'utilizzo voluto.
- Posizionate il vano per coni **(D)** sul blocco motore **(A)** **(fig.1)** realizzando un ¼ di giro verso sinistra **(fig.2)**.
- Mettete il cono scelto nell'apertura sulla parte anteriore del vano **(D)**, il cono deve essere posizionato correttamente fino al fondo del trascinatore **(fig.3)**.
- Collegate l'apparecchio alla corrente.
- Premete una o due volte il pulsante on/off **(B)** per bloccare il cono **(fig.4)**.

Attenzione: premete innanzitutto il pulsante on/off prima di inserire degli alimenti nell'imboccatura (fig. 5).

- Inserite gli alimenti attraverso l'imboccatura del vano **(D)**, e spingete gli alimenti usando il pressino **(C)** **(fig.6)**.
- Per cambiare cono, fate ruotare il vano **(D)** di un ¼ di giro verso destra **(fig.7)**, poi rimettetelo in posizione verticale **(fig.8)**. Togliete il cono **(fig.9)**.

ATTENZIONE: Prima di fare funzionare l'apparecchio, assicuratevi che il cono sia perfettamente posizionato sul trascinatore (fig. 3 & 4).
Il prodotto è dotato di un pulsante on/off (B). Per funzionare in modo continuo, tenetelo premuto.

DOMANDE FREQUENTI:

Domande	Risposte
• "Il cono non rimane ben posizionato nel vano, non sento nessun clic".	Assicuratevi semplicemente che il cono sia inserito bene a fondo **(fig.3)**. È poi l'avviamento del prodotto prima di inserire un alimento a permettere il corretto bloccaggio del cono **(fig.4)**.
• "Non riesco a togliere l'accessorio dopo l'uso".	Per togliere il cono dopo l'uso, sbloccate **(fig.7)** poi ribloccate il vano **(fig.8)** e il cono cadrà da solo **(fig.9)**.
• "Il vano per coni è piuttosto duro da posizionare e da togliere, è normale?»	Sì, quando il prodotto è nuovo. Mano a mano che viene utilizzato, diventerà sempre più facile da installare e da togliere.

Utilizzate il cono adatto ad ciascun tipo di alimento :

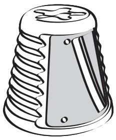
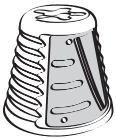
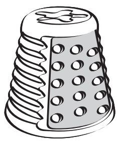
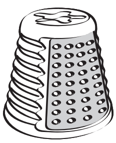
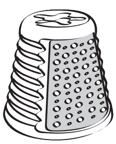
	Cono Gratt. grossa E1 (rosso)	Cono Gratt. fine E2 (aranc.)	Cono Affetta grosso E3 (verde scuro)	Cono Affetta fine E4 (verde chiaro)	* Cono Trita E5 (giallo)
Carote	X	X	X	X	
Zucchine	X	X	X	X	
Patate	X	X	X	X	
Cetriolo	X	X	X	X	
Peperone	X		X	X	
Cipolle			X	X	
Barbabietole			X	X	
Cavolo(bianco/rosso)			X	X	
Mele			X	X	
Parmigiano					X
Gruviera	X	X	X	X	
Cioccolato	X	X			X
Pane secco / biscotti					X
Nocciole/noci/mandorle					X
Noci di cocco		X			X

Consigli per ottenere buoni risultati :

Gli ingredienti che utilizzate devono essere solidi per ottenere risultati soddisfacenti ed evitare accumuli di cibo nel vano.
Non utilizzare l'apparecchio per tritare o affettare alimenti troppo duri come lo zucchero o i pezzi di carne.

Tagliate gli alimenti per facilitare l'introduzione nell'imboccatura.
Per una preparazione ottimale, vogliate usare il rombo giallo solo per noci, cioccolata e parmigiano. Non utilizzare il rombo giallo per la preparazione di patate. Per preparare dei Rösti di patate, si prega di utilizzare il rombo arancione.

RICETTE

CONI	PREPARAZIONE	INGREDIENTI	INDICAZIONI
Cono verde scuro AFFETTA GROSSO (E3) 	Gratin dauphinois (per 4 persone)	800 g di patate, 25 cl di latte, 20 cl di panna liquida, 1 testa d'aglio, 2 tuorli d'uovo, 100 g di gruviera, sale e pepe.	Tagliate le patate con il cono Affetta grosso **(E3)**. Mettetele in una placca da gratin precedentemente imburrate e strofinata con la testa d'aglio. In un'insalatiera, mischiate i tuorli con il latte e la panna liquida. Versate questo composto sulle patate. Salate e pepate a piacere e cospargete di formaggio gruviera tritato con il cono Grattugia grosso **(E1)**. Infornate a 200° C (~ 1h).
Cono verde chiaro AFFETTA FINE (E4) 	Insalata greca (per 4 persone)	1 cetriolo, 2 pomodori grossi, 1 peperone rosso, 1 peperone verde, 1 cipolla bianca media, 200 g di feta, 50 g di olive nere (facoltativo), 4 cucchiai d'olio, 1 limone, 30 g di erbe aromatiche fresche (a scelta : basilico, prezzemolo, menta, coriandolo).	Riducete il cetriolo a lamelle fini con il cono Affetta fine **(E4)**. Tagliate i peperoni in due e privateli dei semini. Sminuzzate i peperoni e la cipolla. Tagliate i pomodori e la feta a piccoli dadi. In un'insalatiera, unite tutti gli ingredienti e aggiungetevi le olive. Preparate il condimento mescolando olio e succo di limone. Versate sull'insalata insieme alle erbe aromatiche fresche tritate.
Cono rosso GRATT. GROSSA (E1) 	Gratin del sole (per 6 persone)	6 zucchine piccole, 2 patate, 1 cipolla, 1 tazza di riso cotto, 1 uovo, 1 bicchiere di latte, 150 g di gruviera, burro.	Tritate le zucchine e le patate con il cono Grattugia grossa **(E1)**. Riducete la cipolla con il cono Affetta grosso **(E3)**. Rinvenite le verdure con il burro. In una placca da gratin, alternate uno strato di verdure, uno di riso cotto e un'altro di verdure. Aggiungetevi il latte sbattuto con l'uovo, sale e pepe. Cospargete di gruviera grattugiata e noci di burro. Infornate a 180°C (20 min).
Cono arancione GRATT. FINE (E2) 	Coleslaw (per 4 persone)	¼ di cavolo bianco, 2 carote, 3 cucchiai di maionese, 3 cucchiai di panna liquida, 2 cucchiai di aceto, 2 cucchiai di zucchero in polvere.	Riducete il cavolo bianco con il cono Affetta grosso **(E3)** e sminuzzate le carote con il cono Grattugia fine **(E2)**. Unite questi ingredienti in un'insalatiera. Preparate il condimento mescolando la maionese, la panna liquida, l'olio, l'aceto e lo zucchero. Condite le verdure sminuzzate con questa salsa e lasciate riposare un'ora in frigo.
Cono giallo Trita (E5) 	Gratin di mele e mandorle (per 4 persone)	6 mele, 60 g di zucchero di canna, 50 g di burro, 50 g di mandorle intere, 20 cl di panna, 1 cucchiaino di cannella.	Sbucciate le mele, privatele dei semi e tagliatele in quarti. Riducetele a lamelle con il cono Affetta fine **(E4)** e fatele rinvenire in 30 g di burro. Imburrate leggermente una placca da gratin e disponete le mele caramellate sul fondo. Riducete le mandorle in polvere con il cono Trita **(E5)**. In un'insalatiera, mescolate la polvere di mandorle, la panna e la cannella. Versate il composto ottenuto sulle mele e cospargete di zucchero di canna. Infornate a 160°C (45 min).

PULIZIA DELL'APPARECCHIO

- **Scollegate sempre l'apparecchio prima di pulire il blocco motore (A).**
- Non immergere il blocco motore nè passarlo sotto l'acqua. Pulire il blocco motore con un panno umido ed asciugarlo con attenzione.
- Il vano **(D)**, il pressino **(C)**, i coni **(E1, E2, E3, E4, E5)** e l'accessorio per la conservazione **(F)** possono essere lavati in lavastoviglie, nel ripiano superiore e in un programma di lavaggio « ECO » o « POCO SPORCO ».
- **Ma neggiare i coni con precauzione perché le lame sono estremamente affilate.**
- In caso di colorazione delle parti di plastica con alimenti tipo le carote, strofinate con un panno imbevuto di olio alimentare, dopodiché pulite come di consueto.

CONSERVAZIONE

- Tutti i coni **(E1, E2, E3, E4, E5*)** possono essere riposti sull'apparecchio.
  Impilate i 5 coni **(fig.10)** e posizionateli nell'apertura sulla parte anteriore del vano **(D)** **(fig.11)**.
  L'accessorio per la conservazione **(F)** si aggancia sull'apertura anteriore del vano **(D)** **(fig.11)**.
- Alloggiamento del cavo: spingete il cavo nell'apposita cavità (CORD STORAGE) **(fig.12)**.

SMALTIMENTO

PRODOTTO ELETTRICO O ELETTRONICO IN SMALTIMENTO

Il vostro apparecchio è stato progettato per funzionare per lunghi anni. Tuttavia, al momento di smaltirlo, non buttatelo nei rifiuti o una discarica ma consegnatelo in un punto di raccolta di rifiuti speciali organizzato dal vostro comune (o presso un centro discarica autorizzata se necessario).

Salvaguardiamo l'ambiente !

ⓘ Il vostro apparecchio contiene numerosi materiali valorizzabili o riciclabili

➲ Consegnatelo in un centro adatto allo smaltimento di questo tipo di rifiuti.

DESCRIÇÃO DO APARELHO

- **A** Bloco do motor
- **B** Botão ligar / desligar
- **C** Calcador
- **D** Compartimento para os cones / chaminé
- **E** Cones
- **E1** Cone Ralar grosso (vermelho)
- **E2** Cone Ralar fino (laranja)
- **E3** Cone Cortar grosso (verde escuro)
- **E4** Cone Cortar fino (verde claro)
- **E5** Cone Rapar (amarelo) (consoante o modelo)
- **F** Acessório de arrumação

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- Leia atentamente o manual de instruções antes da primeira utilização do aparelho: uma utilização não conforme ao manual de instruções liberta o fabricante de qualquer responsabilidade e anula a garantia.
- Este aparelho não foi concebido para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais se encontram reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência ou conhecimento, a não ser que tenham sido devidamente acompanhadas e instruídas sobre a correcta utilização do aparelho, pela pessoa responsável pela sua segurança. É importante vigiar as crianças por forma a garantir que as mesmas não brinquem com o aparelho.
- Este aparelho está em conformidade com as regras técnicas e normas em vigor.
- Este aparelho foi concebido para funcionar apenas com corrente alterna. Antes da primeira utilização, verifique se a tensão de rede corresponde devidamente à tensão indicada na placa de características do aparelho.
- Não coloque nem utilize este aparelho sobre uma placa quente ou na proximidade de uma chama (fogão a gás).
- Utilize o produto apenas numa bancada de trabalho estável, protegida contra os salpicos de água. Não o vire ao contrário.
- Para evitar acidentes e danos materiais do aparelho, mantenha sempre as mãos e os utensílios de cozinha afastados das lâminas e dos cones em movimento.
- Não coloque o aparelho a funcionar durante mais de 2 minutos em contínuo.
- Não coloque o aparelho a funcionar em vazio, bem como com todos os cones arrumados.
- Não pique carne.
- Nunca retire os cones antes da paragem completa do motor.
- Nunca introduza os alimentos com as mãos, utilize sempre o calcador.
- Não utilize o produto para alimentos demasiado consistentes: (açúcar, carne).
- O aparelho deve ser desligado:
  - no caso da ocorrência de anomalia durante o funcionamento,
  - antes de cada operação de limpeza ou manutenção,
  - após cada utilização .
- Nunca desligue o aparelho puxando pelo cabo.
- Utilize uma extensão apenas após certificar-se que se encontra em perfeitas condições de funcionamento.
- Um electrodoméstico não deve ser utilizado se:
  - cair ao chão,
  - os cones se encontrarem de alguma forma danificados ou incompletos.
- Desligue sempre o aparelho da corrente sempre que não estiver a ser utilizado e antes de colocar ou retirar os cones.
- Se o cabo de alimentação se encontrar de alguma forma danificado, deve ser substituído pelo fabricante, um Serviço de Assistência Técnica autorizado ou uma pessoa de qualificação semelhante, por forma a evitar qualquer situação de perigo para o utilizador.
- Utilize apenas cones ou peças sobresselentes adquiridas junto de um Serviço de Assistência Técnica autorizado.
- Este produto foi concebido apenas para uma utilização doméstica. Qualquer utilização profissional inadequada ou a inobservância do manual de instruções liberta o fabricante de qualquer responsabilidade e anula a garantia.

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- Limpe os acessórios (cones, compartimento dos cones e calcador) com água e detergente. Passe-os por água e, de seguida, seque-os cuidadosamente.

ATENÇÃO: As lâminas dos cones são extremamente afiadas, manuseie os cones com cuidado pegando sempre pela parte de plástico.

UTILIZAÇÃO

- Seleccione o cone correspondente à utilização pretendida.
- Posicione o suporte de cones **(D)** no bloco do motor **(A) (fig.1)**, descrevendo ¼ de volta para a esquerda **(fig.2)**.
- Coloque o cone escolhido na abertura na parte da frente do suporte **(D)**. O cone deve ficar correctamente posicionado no eixo **(fig.3)**.
- Ligue o aparelho.
- Prima uma ou duas vezes o botão ligar / desligar **(B)** para bloquear o cone **(fig.4)**.
- Introduza os alimentos pelo tubo de alimentação do suporte **(D)** e empurre os alimentos com a ajuda do calcador **(C) (fig.6)**.
- Para mudar de cone, rode o suporte **(D)**, descrevendo ¼ de volta para a direita **(fig.7)** e, de seguida, volte a colocá-lo na posição vertical **(fig.8)**. Retire o cone **(fig.9)**.

Atenção: comece por premir o botão ligar / desligar antes de introduzir alimentos no tubo de alimentação (fig. 5).

Atenção: Antes de colocar o aparelho a funcionar, certifique-se que o cone está perfeitamente posicionado no eixo (fig. 3 e 4).
O produto está equipado com um botão ligar / desligar (B). Para funcionar em contínuo, mantenha-o premido.

PERGUNTAS FREQUENTES:

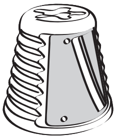
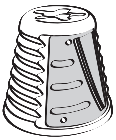
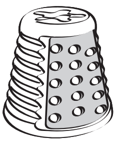
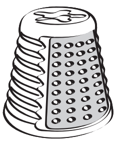
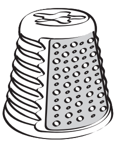
Perguntas	Respostas
• "O cone não encaixa no suporte, não ouço um clique".	Certifique-se apenas que o cone encaixa correctamente **(fig.3)**. É, de seguida, a colocação em funcionamento do produto antes de introduzir um alimento que permite o bloqueio adequado do cone **(fig.4)**.
• "Não consigo retirar o acessório após a utilização".	Para retirar o cone após a utilização, desbloqueie **(fig.7)** e volte a bloquear o suporte **(fig.8)** e o cone acabará por soltar-se **(fig. 9)**.
• "O suporte de cone é difícil de colocar e retirar. É normal ?»	Sim, sem dúvida, quando o produto é novo. No decorrer das utilizações, torna-se cada vez mais fácil colocá-lo e retirá-lo.

Utilize o cone previsto para cada tipo de alimento:

	Cone Ralar grosso E1 (vermelho)	Cone Ralar fino E2 (laranja)	Cone Cortar grosso E3 (verde escuro)	Cone Cortar fino E4 (verde claro)	* Cone Rapar E5 (amarelo)
Cenouras	X	X	X	X	
Courgettes	X	X	X	X	
Batatas	X	X	X	X	
Pepino	X	X	X	X	
Pimento	X		X	X	
Cebolas			X	X	
Beterrabas			X	X	
Couve (branca/roxa)			X	X	
Maçãs			X	X	
Parmesão					X
Queijo Gruyère	X	X	X	X	
Chocolate	X	X			X
Pão seco/tostas					X
Avelãs/nozes/amêndoas					X
Coco		X			X

Conselhos para obter bons resultados:
Os ingredientes que utilizar devem estar frescos para conseguir obter resultados satisfatórios e evitar qualquer tipo de acumulação de alimentos no compartimento. Não utilize o aparelho para ralar ou cortar alimentos demasiado rijos, tais como açúcar ou pedaços de carne.
Corte os alimentos para introduzi-los com maior facilidade na chaminé do compartimento.

RECEITAS

CONES	PREPARAÇÃO	INGREDIENTES	CONSELHOS
Cone verde escuro CORTAR GROSSO (E3) 	Batatas gratinadas (para 4 pessoas)	800 g de batatas, 25 cl de leite, 20 cl de natas, 1 dente-de-alho, 2 gemas de ovo, 100 g de queijo gruyère, sal e pimenta.	Corte as batatas com a ajuda do cone Cortar grosso **(E3)**. Disponha as fatias num prato para gratinar previamente untado com manteiga e com o dente-de-alho. Numa saladeira, misture as gemas do ovo, o leite e as natas. Deite esta mistura sobre as batatas. Tempere com sal e pimenta e polvilhe com queijo gruyère ralado com a ajuda do cone Ralar grosso **(E1)**. Leve a cozinhar a 200°C (~ 1h).
Cone verde claro CORTAR FINO (E4) 	Salada grega (para 4 pessoas)	1 pepino, 2 tomates grandes, 1 pimento vermelho, 1 pimento verde, 1 cebola branca média, 200 g de queijo feta, 50 g de azeitonas pretas (facultativo), 4 colheres de sopa de óleo, 1 limão, 30 g de ervas aromáticas frescas (à escolha: manjericão, salsa, menta, coentros).	Corte o pepino em fatias finas com a ajuda do cone Cortar fino **(E4)**. Corte os pimentos ao meio, retire as pevides. Corte os pimentos e a cebola às fatias. Corte os tomates e o queijo feta em cubos pequenos. Numa saladeira, misture todos estes ingredientes e junte as azeitonas. Prepare o tempero misturando o óleo ao sumo de limão. Misture com cuidado e polvilhe a salada com ervas aromáticas frescas cortadas.
Cone vermelho RALAR GROSSO (E1) 	Gratinado "dourado" (para 6 pessoas)	6 courgettes pequenas, 2 batatas, 1 cebola, 1 taça de arroz cozido, 1 ovo, 1 copo de leite, 150 g de queijo gruyère, manteiga.	Rale as courgettes e as batatas com o cone Ralar grosso **(E1)**. Corte a cebola às fatias com a ajuda do cone Cortar grosso **(E3)**. Faça um refogado com todos os legumes na manteiga. Num prato para gratinar, alterne uma camada de legumes, uma camada de arroz cozido e uma camada de legumes. Adicione o leite batido com o ovo, sal e pimenta. Polvilhe com o queijo gruyère ralado e com pedaços de manteiga. Leve ao forno a 180°C (20 min).
Cone laranja RALAR FINO (E2) 	Coleslaw (para 4 pessoas)	¼ de couve branca, 2 cenouras, 3 colheres de sopa de maionese, 3 colheres de sopa de natas, 2 colheres de sopa de vinagre, 2 colheres de sopa de açúcar em pó.	Corte a couve branca às fatias com a ajuda do cone Cortar grosso **(E3)** e rale as cenouras com o cone Ralar fino **(E2)**. Misture-os numa saladeira. Prepare o tempero misturando a maionese, as natas, o óleo, o vinagre e o açúcar. Tempere os legumes ralados com o molho, misture e deixe repousar durante 1 hora no frigorífico.
Cone amarelo RAPAR (E5) 	Gratinado de maçãs com amêndoas (para 4 pessoas)	6 maçãs, 60 g de açúcar mascavado, 50 g de manteiga, 50 g de amêndoas inteiras, 20 cl de natas, 1 colher de café de canela.	Descasque, retire as pevides e corte as maçãs aos quartos. Corte em fatias finas com o cone Cortar fino **(E4)** e faça um refogado com 30 g de manteiga. Unte ao de leve um prato para gratinar com manteiga e disponha as maçãs caramelizadas no fundo. Reduza as amêndoas em pó com a ajuda do cone Rapar **(E5)**. Numa saladeira, misture o pó de amêndoas, as natas e a canela. Deite a mistura obtida sobre as maçãs e polvilhe com açúcar mascavado. Leve ao forno a 160°C (45 min).

LIMPEZA DO APARELHO

- **Desligue sempre o aparelho antes de limpar o bloco do motor (A).**
- Não mergulhe o bloco do motor nem o passe por água. Limpe o bloco do motor com a ajuda de um pano húmido. Seque-o cuidadosamente.
- O compartimento **(D)**, o calcador **(C)**, os cones **(E1, E2, E3, E4, E5)** e o acessório de arrumação **(F)** podem ser lavados na máquina da loiça, no cesto de cima, no programa "ECONÓMICO" ou "POUCO SUJO".
- **Manuseie os cones com cuidado, dado que as lâminas dos cones são extremamente afiadas.**
- Caso as peças de plástico fiquem manchadas pelos alimentos, tais como cenouras, esfregue-as com um pano embebido em óleo alimentar e, depois, proceda à limpeza habitual.

ARRUMAÇÃO

- Todos os cones **(E1, E2, E3, E4, E5*)** podem ser arrumados no aparelho.
  Empilhe os 5 cones **(fig.10)** e posicione-os na abertura na parte da frente do suporte **(D)** **(fig.11)**. O acessório de arrumação **(F)** é fixado na abertura na parte da frente do suporte **(D)** **(fig.11)**.
- Arrumação do cabo: empurre o cabo para a cavidade prevista para este efeito (CORD STORAGE) **(fig.12)**.

RECICLAGEM

PRODUTO ELÉCTRICO OU ELECTRÓNICO EM FIM DE VIDA

O seu aparelho foi concebido para funcionar durante muitos anos.
Contudo, no dia em que desejar proceder à sua substituição, não o deite no lixo nem numa lixeira, mas no ponto de recolha providenciado pelo seu município (ou, se for esse o caso, num Ecoponto).

Protecção do ambiente em primeiro lugar!

O seu aparelho contém materiais que podem ser recuperados ou reciclados.

Entregue-o num ponto de recolha para possibilitar o seu tratamento.

LAITTEEN KUVAUS

A Moottorirunko
B Käynnistys/sammutusnäppäin
C Syöttökappale
D Kartiomakasiini /aukko
E Kartiot

E1 Kartio, karkea raaste (punainen)
E2 Kartio, hieno raaste (oranssi)
E3 Kartio, paksut viipaleet (tummanvihr)
E4 Kartio, ohuet viipaleet (vaaleanvihr)
E5 Kartio, raastin (kelt.) (mallista riippuen)
F Säilytyslisälaite

TURVAOHJEET

- Lue käyttöohje huolella ennen laitteen ensimmäistä käyttökertaa: ohjeiden vastainen käyttö vapauttaa valmistajan vastuusta.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden (mukaan luettuina lapset) käytettäväksi, joiden fyysinen, aistimellinen tai älyllinen kapasiteetti on rajoittunut, eikä myöskään sellaisten henkilöiden käyttöön, joilla ei ole tarvittavia tietoja tai kokemusta, elleivät he ole saaneet heidän turvallisuudestaan vastaavan henkilön käyttöä koskevaa ohjausta etukäteen tai he ovat tällaisen henkilön valvonnassa.
- Lapsia on pidettävä silmällä, jotta he eivät leiki laitteella.
- Tämä laite täyttää voimassa olevat tekniset määräykset ja normit.
- Laite on suunniteltu toimimaan vain vaihtovirralla. Ennen ensimmäistä käyttökertaa sinun tulee tarkastaa, että verkon jännite vastaa laitteen arvokilvessä ilmoitettua jännitettä.
- Älä aseta tai käytä laitetta kuumalla pinnalla tai avotulen lähellä (kaasuliesi).
- Käytä tuotetta vain vakaalla työtasolla poissa vesiroiskeiden ulottuvilta. Älä käännä laitetta ylösalaisin.
- Onnettomuuksien ja laitteen materiaalivaurioiden välttämiseksi kädet ja työvälineet on aina pidettävä poissa terien ja pyörivien kartioiden läheltä.
- Älä käytä laitetta yli 2 minuuttia kerrallaan jatkuvassa käytössä.
- Älä käytä laitetta tyhjänä tai kun kaikki kartiot on laitettu säilytykseen.
- Älä jauha lihaa.
- Älä koskaan ota kartioita pois, ennen kuin moottori on pysähtynyt kokonaan.
- Älä koskaan laita elintarvikkeita sisään käsin, käytä aina syöttökappaletta.
- Älä käytä tuotetta liian kovien ruoka-aineiden kanssa: (sokeri, liha).
- Laite tulee irrottaa sähköverkosta:
  - jos siinä on häiriöitä käytön aikana,
  - aina ennen puhdistusta tai hoitoa,
  - aina käytön jälkeen.
- Älä koskaan irrota laitetta pistorasiasta vetämällä johdosta.
- Älä käytä jatkojohtoa, jos et ole ensin tarkastanut, että se on täysin kunnossa.
- Sähköistä kodinkonetta ei saa käyttää:
  - jos se on pudonnut maahan,
  - jos sen kartiot ovat vahingoittuneet tai ne ovat epätäydellisiä.
- Irrota laite aina virransyötöstä, jos se jätetään vaille valvontaa, ja ennen kartioiden laittamista paikoilleen tai irrottamista.
- Jos sähköjohto on vahingoittunut, se tulee antaa valmistajan, jälleenmyyntipalvelun tai vastaavan pätevyyden omaavan henkilön vaihdettavaksi vaarojen välttämiseksi.
- Älä käytä muita kuin valtuutetun huoltokeskuksen toimittamia kartioita tai lisälaitteita.
- Tuote on suunniteltu vain kotikäyttöön. Takuu ja valmistajan vastuu raukeavat, jos laitetta käytetään ammatilliseen tarkoitukseen, asiattomasti tai käyttöohjeiden vastaisesti.

ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ

- Puhdista lisälaitteet (kartiot, kartiomakasiini ja syöttökappale) vedellä ja astianpesuaineella. Huuhtele ja kuivaa huolella.

HUOMIO: Kartioiden terät ovat erittäin teräviä, käsittele kartioita varovasti, käsittele niitä muoviosista kiinni pitäen.

KÄYTTÖ

- Valitse halumaasi käyttöä vastaava kartio.
- Aseta kartiomakasiini **(D)** moottorirungolle **(A)** **(kuva 1)**, käännä sitä neljänneskierros vasemmalle **(kuva 2)**.
- Laita valitsemasi kartio makasiinin **(D)** etuaukkoon, kartion on oltava kiinnitettynä kunnolla aina vetoakselin pohjaan saakka **(kuva 3)**.
- Kytke laite sähköverkkoon.
- Paina kerran tai kaksi kertaa käynnistys/ sammutusnäppäintä **(B)** kartion lukitsemiseksi **(kuva 4)**.

Huomio: paina ensin käynnistys/ sammutusnäppäintä ennen elintarpeiden laitamista syöttöaukkoon (kuva 5).

- Laita elintarpeet makasiinin **(D)** syöttöaukkoon ja työnnä ne sisään käyttäen syöttökappaletta **(C)** **(kuva 6)**.
- Kartion vaihtamiseksi makasiinia **(D)** on käännettävä neljänneskierros oikealle **(kuva 7)**, siten se on laitettava pystyasentoon **(kuva 8)**. Ota kartio pois **(kuva 9)**.

HUOMIO: Ennen laitteen käyttämistä on varmistettava, että kartio on kunnolla vetoakselilla (kuva 3 & 4). Tuote on varustettu käynnistys/sammutusnäppäimellä (B). Laitteen käyttämiseksi keskeytymättä sitä on pidettävä painettuna.

USEIN TEHTYJÄ KYSYMYKSIÄ:

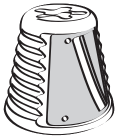
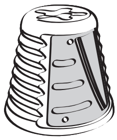
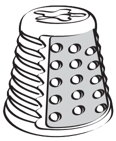
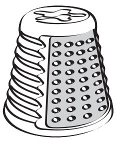
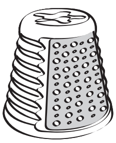
Kysymyksiä	**Vastauksia**
• "Kartio ei pysy kunnolla paikoillaan makasiinissa, en kuule naksahdusta."	Varmista yksinkertaisesti, että kartio on kunnolla kiinni pohjaan asti **(kuva 3)**. Sitten kun laite käynnistetään ennen elintarpeiden laittamista sisään, kartio voi lukittua kunnolla **(kuva 4)**.
• "En pysty irrottamaan lisälaitetta käytön jälkeen."	Kun otat kartion pois käytön jälkeen, avaa sen lukitus **(kuva 7)**, lukitse makasiini sitten uudestaan **(kuva 8)**, kartio putoaa pois itsestään **(kuva 9)**.
• "Kartiomakasiini on vaikea laittaa paikoilleen ja ottaa pois, onko se normaalia? »	Kyllä, kun tuote on uusi. Käytön kuluessa sen laittaminen paikoilleen ja ottaminen pois tulee yhä helpommaksi.

Käytä kullekin elintarvikkeelle suositeltua kartiota:

	Kartio Karkea raaste E1 (punainen)	Kartio Hieno raaste E2 (oranssi)	Kartio Paksut viipaleet E3 (tummanvihr.)	Kartio Ohuet viipaleet E4 (vaaleanvihr.)	* Kartio Raastin E5 (kelt.)
Porkkanat	X	X	X	X	
Kesäkurpitsat	X	X	X	X	
Perunat	X	X	X	X	
Kurkku	X	X	X	X	
Paprika	X		X	X	
Sipulit			X	X	
Punajuuret			X	X	
Kaali (valk./pun.)			X	X	
Omenat			X	X	
Parmesan-juusto					X
Gruyère-juusto	X	X	X	X	
Suklaa	X	X			X
Kuiva leipä/korput					X
Pähkinät/maa-pähk. / mantelit					X
Kookospähkinä		X			X

Neuvoja hyvän tuloksen saamiseksi:
Käyttämäsi ainesten on oltava kiinteitä, jotta saat tyydyttävän tuloksen ja vältät sen, että ruokaa kertyy makasiiniin.
Älä käytä laitetta raastaaksesi tai viipaloidaksesi liian kovia elintarvikkeita, kuten sokeria tai lihanpalasia.
Paloittele elintarvikkeet pienemmäksi, jotta ne on helpompi syöttää makasiinin aukon kautta.
Saavuutaaksesi parahimman mahdollisen lopputuloksen käytä keltaista rumpua ainoastaan pähkinöille, suklaalle ja parmesaanijuustolle. Älä käytä keltaista rumpua perunoiden valmistukseen. Perunapannukakkujen (Kartoffelrösti, perinteinen Saksalainen resepti)valmistukseen käytä oranssia rumpua.

RESEPTEJÄ

KARTIOT	VALMISTE	AINEKSET	OHJEET
Tummanvihreä kartio PAKSUT VIIPALEET (E3) 	Gratinoitu perunavuoka (4 hengelle)	800 g perunoita, 25 cl maitoa, 20 cl kermaa, 1 valkosipulin kynsi, 2 munan keltuaista, 100 g gruyère-juustoa, suolaa ja pippuria.	Viipaloi perunat paksuille viipaleille tarkoitetun kartion avulla **(E3)**. Laita viipaleet gratiiniastiaan, joka on voideltu ja jota on hangattu valkosipulilla. Sekoita salaattikulhossa munankeltuaiset, maito ja kerma. Kaada seos perunoille. Suolaa ja pippuroi ja ripottele päälle gruyère-juustoa, käytä karkealle raasteelle tarkoitettua kartiota **(E1)**. Paista uunissa, lämpötila 200 °C (~ 1h).
Vaaleanvihr. kartio OHUET VIIPALEET (E4) 	Kreikkalainen salaatti (4 hengelle)	1 kurkku, 2 isoa tomaattia, 1 punainen paprika, 1 vihreä paprika, 1 keskikokoinen sipuli, 200 g feta-juustoa, 50 g mustia oliiveja (valinnainen), 4 ruokalusikkaa öljyä, 1 sitruuna, 30 g tuoreita yrttejä (maun mukaan: basilikaa, persiljaa, minttua, korianteria).	Viipaloi kurkku ohuiksi viipaleiksi käytä ohuille viipaleille tarkoitettua kartiota **(E4)**. Halkaise paprikat 2 osaan, poista siemenet ja puhdista sisus. Viipaloi paprikat ja sipuli. Leikkaa tomaatit ja feta-juusto pieniksi kuutioiksi, sekoita ainekset ja lisää oliivit. Valmista kastike sekoittamalla öljyä sitruunamehuun. Sekoita varovasti ja ripottele salaatin päälle vastaleikattuja yrttejä.
Punainen kartio KARKEA RAASTE (E1) 	Aurinkogratiini (6 hengelle)	6 pientä kesäkurpitsaa, 2 perunaa, 1 sipuli, 1 kuppi keitettyä riisiä, 1 kananmuna, 1 lasi maitoa, 150 g gruyère, juustoa, voita.	Raasta kesäkurpitsat ja perunat, käytä karkealle raasteelle tarkoitettua kartiota **(E1)**. Viipaloi sipuli, käytä paksuille viipaleille tarkoitettua kartiota **(E3)**. Ruskista kaikkia vihanneksia pannulla voissa. Laita gratiinivuokaan vuorotellen kasviskerros, kerros keitettyä riisiä ja kasviskerros. Lisää kananmunan kanssa vatkattu maito, suolaa ja pippuroi. Ripottele päälle raastettua gruyère-juustoa ja lisää voinokareita, paista uunissa, lämpötila 180 °C (20 min).
Oranssi kartio HIENO RAASTE (E2) 	Coleslaw (4 hengelle)	¼ valkoinen kaali, 2 porkkanaa, 3 ruokalusikallista majoneesia 3 ruokalusikallista kermaa, 2 ruokalusikallista etikkaa, 2 ruokalusikallista hienoa sokeria.	Suikaloi valkokaali, käytä paksuille viipaleille tarkoitettua kartiota **(E3)** ja raasta porkkanat hienolle raasteelle tarkoitetulla kartiolla **(E2)**. Sekoita ne salaattikulhossa. Valmista kastike sekoittaen majoneesi, kerma, öljy, etikka ja sokeri. Mausta raastetut vihannekset kastikkeella, sekoita ja anna levätä jääkaapissa 1 tunti.
Keltainen kartio RAASTIN (E5) 	Omenagratiini ja manteleita (4 hengelle)	6 omenaa, 60 g fariinisokeria, 50 g voita, 50 g kokonaisia manteleita, 20 cl kermaa, 1 teelusikka kanelia.	Kuori omenat, poista siemenet ja leikkaa ne lohkoiksi. Viipaloi käyttämällä ohuille viipaleille tarkoitetulla kartiolla **(E4)** ja ruskista niitä 30 g voita. Voitele kevyesti gratiinivuoka ja laita ruskistetut omenat pohjalle. Hienonna mantelit jauheeksi käyttämällä raastinskartiota **(E5)**. Sekoita salaattikulhossa mantelit, kerma ja kaneli. Kaada tämä seos omenille ja ripottele päälle fariinisokeria. Paista uunissa, lämpötila 160 °C (45 min).

LAITTEEN PUHDISTUS

- **Irrota laite aina sähköverkosta ennen moottorirungon (A) puhdistusta.**
- Älä upota moottorirunkoa veteen tai laita sitä juoksevaan veteen. Puhdista moottorirunko kostealla kankaalla. Kuivaa se huolella.
- Makasiini **(D)**, työntökappale **(C)**, kartio **(E1, E2, E3, E4, E5)** ja säilytyslisälaite **(F)** voidaan laittaa astianpesukoneeseen yläkoriin, käytä ohjelmana « EKO » tai « KEVYESTI LIKAANTUNUT ».
- **Käsittele kartioita varovasti, sillä kartioiden terät ovat erittäin teräviä.**
- Jos muoviosat värjääntyvät elintarvikkeiden, kuten porkkanan, takia, hankaa niitä ruokaöljyyn kastetulla kankaalla, tee sitten tavanmukainen puhdistus.

SÄILYTYS

- Kaikkia kartioita **(E1, E2, E3, E4, E5*)** voi säilyttää laitteen alla Pinoa 5 kartiota **(kuva 10)** ja laita ne aukkoon makasiinin **(D)** etupuolella **(kuva 11)**. Säilytyslisälaite **(F)** naksahtaa aukolle makasiinin **(D)** etupuolella **(kuva 11)**.
- Johdon säilytys : työnnä johto sille varattuun aukkoon (CORD STORAGE) **(kuva 12)**.

KIERRÄTYS

SÄHKÖLAITE TAI ELEKTRONINEN LAITE KÄYTTÖIKÄNSÄ LOPUSSA:

Laite on suunniteltu toimimaan monen vuoden ajan.
Kun kuitenkin päätät luopua sen käytöstä jonain päivänä, älä heitä sitä roskiin tai kaatopaikalle, vaan vie se oman kuntasi keräyspisteeseen (tai kaatopaikalle sellaisen puuttuessa).

Edistäkäämme ympäristönsuojelua!

ⓘ Laite sisältää monia arvokkaita kierrätettäviä materiaaleja.

➲ Toimita se keräyspisteeseen, jotta se käsitellään asianmukaisesti.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΉ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΉΣ

- **A** Κεντρική μονάδα
- **B** Διακόπτης on/off
- **C** Πιεστήρας
- **D** Γεμιστήρας κώνων/στόμιο
- **E** Κώνοι
- **E1** Κώνος χοντρού τριψίματος (κόκκινο χρώμα)
- **E2** Κώνος λεπτού τριψίματος (πορτοκαλί χρώμα)
- **E3** Κώνος κοπής σε χοντρές φέτες (σκούρο πράσινο)
- **E4** Κώνος κοπής σε λεπτές φέτες (ανοιχτό πράσινο χρώμα)
- **E5** Κώνος τριψίματος (κίτρινο χρώμα) (ανάλογα με το μοντέλο)
- **F** Εξάρτημα αποθήκευσης

ΟΔΗΓΊΕΣ ΑΣΦΆΛΕΙΑΣ

- Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης πριν χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά τη συσκευή σας: η κατασκευάστρια εταιρεία δεν φέρει καμία ευθύνη σε περίπτωση μη τήρησης των οδηγιών αυτών.
- Η παρούσα συσκευή δεν προορίζεται προς χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) των οποίων η σωματική, αισθητήρια ή πνευματική ικανότητα είναι μειωμένη, ή από άτομα χωρίς εμπειρία ή γνώση ως προς τη χρήση, εκτός εάν τα άτομα αυτά βρίσκονται υπό επίβλεψη ή ακολουθούν πρότερες οδηγίες που αφορούν στη χρήση της συσκευής από κάποιο άτομο που είναι υπεύθυνο ως προς την ασφάλειά τους.
- Τα παιδιά πρέπει να βρίσκονται υπό επίβλεψη προκειμένου να διασφαλιστεί ότι δεν θα χρησιμοποιήσουν τη συσκευή ως παιχνίδι.
- Η παρούσα συσκευή συμμορφώνεται με τους τεχνικούς κανονισμούς και τα ισχύοντα πρότυπα.
- Έχει σχεδιαστεί αποκλειστικά για λειτουργία με εναλλασσόμενο ρεύμα. Πρέπει πριν από την πρώτη χρήση να βεβαιωθείτε ότι η τάση του δικτύου αντιστοιχεί σε αυτήν που αναγράφεται πάνω στην ετικέτα χαρακτηριστικών της συσκευής.
- Μην τοποθετείτε και μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή πάνω σε ζεστή πλάκα ή κοντά σε φλόγα (εστία κουζίνας με αέριο).
- Να χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο πάνω σε σταθερή επιφάνεια μακριά από το νερό. Μην την αναποδογυρίζετε.
- Για να αποφύγετε ατυχήματα και υλικές ζημιές της συσκευής, να διατηρείτε πάντα τα χέρια σας και τα σκεύη της κουζίνας μακριά από τις λάμες και τους κώνους όταν βρίσκονται εν κινήσει.
- Μη θέτετε ποτέ σε λειτουργία τη συσκευή για περισσότερο από 2 λεπτά συνεχώς.
- Μη θέτετε σε λειτουργία τη συσκευή ενώ είναι άδεια, ούτε και όταν είναι αποθηκευμένοι όλοι οι κώνοι.
- Μην ψιλοκόβετε κρέας.
- Ποτέ μην αφαιρείτε τους κώνους προτού σταματήσει εντελώς το μοτέρ.
- Μην εισάγετε ποτέ τροφές με τα χέρια. Να χρησιμοποιείτε πάντα τον πιεστήρα.
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ το προϊόν για τρόφιμα πολύ συμπαγή: (ζάχαρη, κρέας).
- Πρέπει να αποσυνδέετε τη συσκευή από το ρεύμα:
  - εάν παρουσιαστεί σφάλμα κατά τη λειτουργία,
  - πριν από κάθε καθαρισμό ή συντήρηση,
  - μετά από κάθε χρήση.
- Μην αποσυνδέετε ποτέ τη συσκευή από το ρεύμα τραβώντας το καλώδιο.
- Να χρησιμοποιείτε μπαλαντέζα μόνο αφού βεβαιωθείτε ότι είναι σε εξαιρετική κατάσταση.
- Μια ηλεκτρική συσκευή οικιακής χρήσης δεν πρέπει να χρησιμοποιείται:
  - εάν έχει υποστεί πτώση στο έδαφος,
  - εάν οι κώνοι έχουν υποστεί φθορά ή δεν είναι πλήρεις.
- Να αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από το ρεύμα εάν πρόκειται να είναι χωρίς επιτήρηση και πριν από την τοποθέτηση ή αφαίρεση των κώνων.
- Εάν το καλώδιο ρεύματος έχει φθαρεί, πρέπει να αντικατασταθεί από την κατασκευάστρια εταιρεία, το εξουσιοδοτημένο κέντρο εξυπηρέτησης μετά την πώληση της κατασκευάστριας εταιρείας ή έναν εξειδικευμένο τεχνικό για να αποφευχθεί κάθε κίνδυνος ατυχήματος.
- Μη χρησιμοποιείτε κώνους ή ανταλλακτικά διαφορετικά από εκείνα που διατίθενται από τα εξουσιοδοτημένα κέντρα σέρβις μετά την πώληση.
- Η παρούσα συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για οικιακή χρήση. Η εγγύηση και η ευθύνη του κατασκευαστή δεν ισχύουν σε περίπτωση επαγγελματικής χρήσης, ακατάλληλης χρήσης ή μη τήρησης των οδηγιών που αναφέρονται στο εγχειρίδιο χρήσης.

ΠΡΙΝ ΑΠΌ ΤΗΝ ΠΡΏΤΗ ΧΡΉΣΗ

- Πλύνετε τα εξαρτήματα (κώνοι, γεμιστήρας κώνων και πιεστήρας) με σαπουνάδα. Ξεπλύνετε και στεγνώστε τα προσεκτικά.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Οι λάμες των κώνων είναι εξαιρετικά αιχμηρές. Να χειρίζεστε τους κώνους με προσοχή κρατώντας τους πάντα από το πλαστικό τους τμήμα.

ΧΡΉΣΗ

- Επιλέξτε τον κώνο που αντιστοιχεί στην επιθυμητή χρήση.
- Τοποθετήστε τον γεμιστήρα των κώνων **(D)** στην κεντρική μονάδα **(A)** **(εικ. 1)** περιστρέφοντάς τον κατά ¼ στροφής προς τα αριστερά **(εικ. 2)**.
- Τοποθετήστε τον επιλεγμένο κώνο στο άνοιγμα στο μπροστινό μέρος του γεμιστήρα **(D)**. Ο κώνος πρέπει να τοποθετηθεί σωστά και πλήρως μέσα στον οδηγό **(εικ. 3)**.
- Συνδέστε τη συσκευή στο ρεύμα
- Πατήστε μία ή δύο φορές τον διακόπτη on/off **(B)** για να ασφαλίσει ο κώνος **(εικ. 4)**.

Προσοχή: πατήστε πρώτα τον διακόπτη on/off **προτού εισαγάγετε τις τροφές μέσα στο στόμιο πλήρωσης** (**εικ.** 5).

- Εισαγάγετε τις τροφές μέσα από το στόμιο πλήρωσης του γεμιστήρα **(D)** και σπρώξτε τις με τη βοήθεια του πιεστήρα **(C)** **(εικ. 6)**.
- Για να αλλάξετε τον κώνο, περιστρέψτε τον γεμιστήρα **(D)** κατά ¼ της στροφής προς τα δεξιά **(εικ. 7)** και στη συνέχεια επαναφέρετέ τον σε κάθετη θέση **(εικ. 8)**. Αφαιρέστε τον κώνο **(εικ. 9)**.

ΠΡΟΣΟΧΗ: **Πριν θέσετε τη συσκευή σε λειτουργία, βεβαιωθείτε ότι ο κώνος είναι άψογα τοποθετημένος στον οδηγό** (**εικ.** 3 & 4).
Το προϊόν διαθέτει διακόπτη on/off (B). **Για συνεχή λειτουργία, κρατήστε τον διακόπτη πατημένο.**

ΣΥΧΝΕΣ ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ:

Ερωτήσεις	Απαντήσεις
• "Ο κώνος δεν διατηρείται στη θέση του μέσα στον γεμιστήρα, δεν ακούγεται ήχος ασφάλισης".	Απλώς βεβαιωθείτε ότι ο κώνος έχει ασφαλίσει σωστά στο βάθος του οδηγού (**εικ. 3**). Στη συνέχεια, η έναρξη λειτουργίας της συσκευής πριν από την τοποθέτηση των τροφών διασφαλίζει τη σωστή ασφάλιση του κώνου (**εικ. 4**).
• "Δεν είναι δυνατή η αφαίρεση του εξαρτήματος μετά από τη χρήση".	Για να αφαιρέσετε τον κώνο μετά από τη χρήση, απασφαλίστε τον (**εικ. 7**) και στη συνέχεια ασφαλίστε εκ νέου τον γεμιστήρα (**εικ. 8**) και ο κώνος θα αφαιρεθεί (**εικ. 9**).
• "Είναι αρκετά δύσκολη η τοποθέτηση και η αφαίρεση του γεμιστήρα των κώνων, είναι φυσιολογικό αυτό;"	Ναι, είναι απολύτως φυσιολογικό όταν η συσκευή είναι ακόμα καινούργια. Ανάλογα με τις χρήσεις, η τοποθέτηση και η αφαίρεση θα εκτελούνται όλο και πιο εύκολα.

Να χρησιμοποιείτε τον συνιστώμενο κώνο για κάθε τύπο τροφής:

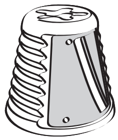
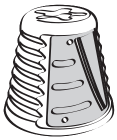
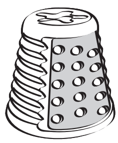
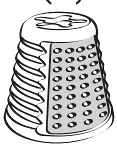
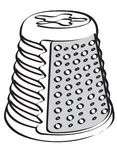
	Κώνος χοντρού τριψίματος E1 (κόκκινο χρώμα	**Κώνος λεπτού τριψίματος E2(πορτοκαλί χρώμα)**	**Κώνος κοπής σε χοντρές φέτες E3 (σκούρο πράσινο χρώμα)**	**Κώνος κοπής σε λεπτές φέτες E4 (ανοιχτό πράσινο χρώμα)**	*** Κώνος τριψίματος E5 (κίτρινο χρώμα)**
Καρότα	X	X	X	X	
Κολοκυθάκια	X	X	X	X	
Πατάτες	X	X	X	X	
Αγγούρι	X	X	X	X	
Πιπεριά	X		X	X	
Κρεμμύδια			X	X	
Παντζάρια			X	X	
Λάχανο (λευκό/κόκκινο)			X	X	
Μήλα			X	X	
Παρμεζάνα					X
Γραβιέρα	X	X	X	X	
Σοκολάτα	X	X			X
Ξερό ψωμί/μπισκότα					X
Φουντούκια/καρύδια/αμύγδαλα					X
Καρύδα		X			X

- **Συμβουλές για βέλτιστα αποτελέσματα:**

Τα υλικά που χρησιμοποιείτε πρέπει να είναι φρέσκα για να έχετε ικανοποιητικά αποτελέσματα και να αποφύγετε τη συσσώρευση τροφών στον γεμιστήρα.

Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για να τρίψετε ή να κόψετε υπερβολικά σκληρές τροφές όπως ζάχαρη ή κομμάτια κρέας.
Κόψτε τις τροφές για να τις εισαγάγετε ευκολότερα μέσα στο στόμιο του γεμιστήρα.

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

ΚΩΝΟΙ	ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ	ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ	ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ
Σκούρος πράσινος κώνος ΚΟΠΗ ΣΕ ΧΟΝΤΡΕΣ ΦΕΤΕΣ (E3) 	Πατάτες ογκρατέν (για 4 άτομα)	800 γρ. πατάτες, 25 cl γάλα, 20 cl κρέμα γάλακτος, 1 σκελίδα σκόρδο, 2 κρόκοι αυγού, 100 γρ. γραβιέρα, αλάτι και πιπέρι.	Κόψτε τις πατάτες σε φέτες με τον κώνο κοπής σε χοντρές φέτες **(E3)**. Απλώστε τις φέτες σε πυρέξ που έχετε βουτυρώσει και λιώσει μια σκελίδα σκόρδο. Μέσα σε ένα μπολ σαλάτας ανακατέψτε τους κρόκους αυγών, το γάλα, την κρέμα γάλακτος. Ρίξτε το μείγμα πάνω στις πατάτες. Ρίξτε αλάτι, πιπέρι και πασπαλίστε με γραβιέρα που έχετε τρίψει με τον κώνο χοντρού τριψίματος **(E1)**. Ψήστε το φαγητό στους 200°C (≈ 1h).
Ανοιχτός πράσινος κώνος ΚΟΠΗ ΣΕ ΛΕΠΤΕΣ ΦΕΤΕΣ (E4) 	Ελληνική σαλάτα (για 4 άτομα)	1 αγγούρι, 2 μεγάλες ντομάτες , 1 κόκκινη πιπεριά , 1 πράσινη πιπεριά, 1 λευκό μέτριο κρεμμύδι, 200 γρ. φέτα, 50 γρ. ελιές μαύρες (προαιρετικά), 4 κουταλιές της σούπας λάδι, 1 λεμόνι, 30 γρ. φρέσκα μυρωδικά (κατ' επιλογή: βασιλικός, μαϊντανός, μέντα, κόλιανδρος).	Κόψτε το αγγούρι σε λεπτές ροδέλες με τον κώνο κοπής σε λεπτές φέτες **(E4)**. Κόψτε τις πιπεριές στα 2, αφαιρέστε τους σπόρους και τα κοτσάνια. Ψιλοκόψτε τις πιπεριές και το κρεμμύδι. Κόψτε τις ντομάτες και τη φέτα σε μικρούς κύβους. Σε ένα μπολ σαλάτας, ανακατέψτε όλα τα υλικά και προσθέστε τις ελιές. Ετοιμάστε τα καρυκεύματα ανακατεύοντας το λάδι με το χυμό λεμονιού. Ανακατέψτε απαλά και πασπαλίστε τη σαλάτα με ψιλοκομμένα φρέσκα μυρωδικά.
Κόκκινος κώνος ΧΟΝΤΡΟ ΤΡΙΨΙΜΟ (E1) 	Ογκρατέν του ήλιου (για 6 άτομα)	6 μικρά κολοκυθάκια, 2 πατάτες, 1 κρεμμύδι, 1 φλιτζάνι μαγειρεμένο ρύζι, 1 αυγό, 1 ποτήρι γάλα, 150 γρ. γραβιέρα, βούτυρο.	Τρίψτε τα κολοκυθάκια και τις πατάτες με τον κώνο χοντρού τριψίματος (E1). Ψιλοκόψτε το κρεμμύδι με τον κώνο κοπής σε χοντρές φέτες (E3). Τσιγαρίστε όλα τα λαχανικά μέσα στο βούτυρο. Μέσα σε ένα πυρέξ, τοποθετήστε μια στρώση λαχανικά, μια στρώση ρύζι βρασμένο και μια στρώση λαχανικά. Προσθέστε το γάλα χτυπημένο με το αυγό, αλάτι και πιπέρι. Πασπαλίστε με τριμμένη γραβιέρα και κομματάκια βούτυρο. Ψήστε στον φούρνο στους 180°C (20 min).
Πορτοκαλί κώνος ΛΕΠΤΟ ΤΡΙΨΙΜΟ (E2) 	Κόλσλο (για 4 άτομα)	¼ λευκό λάχανο, 2 καρότα, 3 κουταλιές της σούπας μαγιονέζα, 3 κουταλιές της σούπας κρέμας γάλακτος, 2 κουταλιές της σούπας ξύδι, 2 κουταλιές της σούπας ζάχαρη άχνη.	Ψιλοκόψτε το λευκό λάχανο με τον κώνο κοπής σε χοντρές φέτες (E3) και τρίψτε τα καρότα με τον κώνο λεπτού τριψίματος (E2). Ανακατέψτε τα σε ένα μπολ σαλάτας. Προετοιμάστε τα καρυκεύματα ανακατεύοντας τη μαγιονέζα, την κρέμα γάλακτος, το λάδι, το ξύδι και τη ζάχαρη. Περιχύστε τα τριμμένα λαχανικά με το μείγμα, ανακατέψτε και αφήστε να μείνουν 1 ώρα στο ψυγείο.
Κίτρινος κώνος ΤΡΙΨΙΜΟ (E5) 	Μήλα με αμύγδαλα ογκρατέν (για 4 άτομα)	6 μήλα, 60 γρ. καστανή ζάχαρη, 50 γρ. βούτυρο, 50 γρ. ολόκληρα αμύγδαλα, 20 cl κρέμα, 1 κουταλάκι του γλυκού κανέλα.	Ξεφλουδίστε τα μήλα, βγάλτε τα κουκούτσια και κόψτε τα στα τέσσερα. Κόψτε σε ροδέλες με τον κώνο κοπής σε λεπτές φέτες (E4) και τσιγαρίστε τα σε 30 γρ. βούτυρο. Βουτυρώστε ελαφρώς ένα πυρέξ και βάλτε τα καραμελωμένα μήλα στον πυθμένα. Κάντε τα αμύγδαλα σκόνη με τον κώνο τριψίματος (E5). Σε ένα μπολ σαλάτας, ανακατέψτε τη σκόνη από τα αμύγδαλα, την κρέμα και την κανέλα. Χύστε το μείγμα πάνω στα μήλα και ρίξτε από πάνω καστανή ζάχαρη. Τοποθετήστε το πυρέξ στον φούρνο στους 160°C (45 min).

ΚΑΘΑΡΙΣΜΌΣ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΉΣ

- **Να αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από το ρεύμα προτού καθαρίσετε την κεντρική μονάδα (A).**
- Μη βυθίζετε σε νερό ή βρέχετε με νερό την κεντρική μονάδα. Καθαρίστε την κεντρική μονάδα με ένα βρεγμένο πανί. Σκουπίστε την καλά.
- Ο γεμιστήρας **(D),** ο πιεστήρας **(C),** οι κώνοι **(E1, E2, E3, E4, E5)** και το εξάρτημα αποθήκευσης **(F)** μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων στο επάνω καλάθι στο πρόγραμμα «ECO» ή «ΛΙΓΟ ΛΕΡΩΜΕΝΑ».
- **Να χειρίζεστε τους κώνους με προσοχή διότι οι λάμες των κώνων είναι εξαιρετικά αιχμηρές.**
- Σε περίπτωση χρωματισμού των πλαστικών μερών από τις τροφές όπως τα καρότα, τρίψτε τα με ένα πανί εμποτισμένο με μαγειρικό λάδι και στη συνέχεια εκτελέστε τον συνηθισμένο καθαρισμό.

ΑΠΟΘΉΚΕΥΣΗ

- Όλοι οι κώνοι **(E1, E2, E3, E4, E5*)** μπορούν να αποθηκευτούν στη συσκευή.
  Στοιβάξτε τους 5 κώνους τον έναν πάνω στον άλλον **(εικ. 10)** και τοποθετήστε τους στο άνοιγμα στο μπροστινό μέρος του γεμιστήρα **(D) (εικ. 11)**.
  Το εξάρτημα αποθήκευσης **(F)** στερεώνεται στο άνοιγμα στο μπροστινό μέρος του γεμιστήρα **(D) (εικ. 11)**.
- Φύλαξη του καλωδίου: σπρώξτε το καλώδιο μέσα στην κοιλότητα που προβλέπεται για τον σκοπό αυτόν (ΦΥΛΑΞΗ ΚΑΛΩΔΙΟΥ) **(εικ. 12)**.

ΑΝΑΚΎΚΛΩΣΗ

ΗΛΕΚΤΡΙΚΟ Ή ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟ ΠΡΟΪΟΝ ΣΤΟ ΤΕΛΟΣ ΤΗΣ ΖΩΗΣ ΤΟΥ :

Η συσκευή σας έχει σχεδιαστεί για πολύχρονη λειτουργία.
Εντούτοις, όταν αποφασίσετε να την αντικαταστήσετε, μην την πετάξετε στον κάδο απορριμμάτων σας ή στα σκουπίδια, αλλά μεταφέρετέ τη στο σημείο συλλογής της περιοχής σας (ή σε ένα κέντρο διάθεσης απορριμμάτων ανάλογα με την περίπτωση).

Συμβάλλουμε κι εμείς στην προστασία του περιβάλλοντος!

ⓘ Η συσκευή σας περιέχει πολλά αξιοποιήσιμα ή ανακυκλώσιμα υλικά.

➲ Παραδώστε τη σε ένα κέντρο διαλογής το οποίο θα αναλάβει την επεξεργασία της.

CIHAZIN TANIMI

- **A** Motor ünitesi
- **B** Açma/kapama düğmesi
- **C** İtici
- **D** Besleme ünitesi
- **E** Aparatlar
- **E1** Kalın rendeleme aparatı (kırmızı)
- **E2** İnce rendeleme aparatı (turuncu)
- **E3** Kalın dilimleme aparatı (koyu yeşil)
- **E4** İnce dilimleme aparatı (açık yeşil)
- **E5** Rende aparatı (sarı) (modele göre)
- **F** Yerleştirme aksesuarı

GÜVENLİK ÖNERİLRİ

- Cihazın ilk kullanımından önce kullanım kılavuzunu dikkatlice okuyunuz: kullanım kılavuzuna aykırı bir kullanımda üretici hiçbir sorumluluk kabul etmeyecektir.
- Bu cihaz, fiziksel, işitsel veya zihinsel kapasiteleri zayıf olan, ya da bilgi ve deneyimden yoksun kişiler tarafından (çocuklar da dâhil), ancak güvenliklerinden sorumlu bir kişinin gözetimi altındayken ve cihazın kullanımı hakkında önceden bilgilendirildikleri takdirde kullanılabilir.
- Cihazla oynamadıklarından emin olmak için, çocukların gözetim altında tutulması tavsiye edilir.
- Bu cihaz yürürlükteki teknik kurallara ve standartlara uygundur.
- Bu cihaz sadece alternatif akım ile çalıştırılmak üzere tasarlanmıştır. İlk kullanımdan önce, şebeke akımının cihazın işaret plakası üzerinde belirtilene uygun olmasını kontrol edin.
- Bu cihazı sıcak bir yüzey üzerine veya bir ateş (gaz ocağı) yakınına koymayın ve bu alanlarda çalıştırmayın.
- Ürünü sadece su sıçrama riski olmayan sabit bir çalışma alanı üzerinde kullanın.
- Kazaları önlemek ve cihaz materyallerinin hasar görmesini önlemek amacıyla, ellerinizi ve mutfak gereçlerinizi hareket halindeki bıçaklardan ve aparatlardan uzak tutunuz.
- Cihazı sürekli olarak 2 dakikadan uzun süre çalıştırmayınız.
- Cihazı boş olarak ve tüm aparatlar yerleşmiş olarak çalıştırmayınız.
- Et kıymayınız.
- Motor tamamen durmadan aparatlar asla çıkarmayınız.
- Besinleri asla ellerinizle koymayın her zaman iticiyi kullanın.
- Cihazı çok sert ürünler için kullanmayınız: (şeker, et)
- Aşağıdaki durumlarda cihazın fişinin prizden çekilmesi gerekmektedir:
  * çalışma esnasında anormallik olması durumunda.
  * her temizlik veya bakım işleminden önce.
  * kullanım sonrasında.
- Cihazın fişini prizden asla kablosundan çekerek çıkarmayın.
- Bir uzatma kullanacaksanız önceden uzatma kablosunun iyi durumda olmasını kontrol edin.
- Elektrikli bir ev aleti aşağıdaki durumlarda kullanılmamalıdır:
  * yere düştü ise,
  * aparatlar hasar görmüş veya eksik ise.
- Gözetimsiz bırakıldığında ve aparatları çıkarmadan veya takmadan önce cihazın fişini her zaman prizden çekin.
- Eğer elektrik kablosu hasar görmüş ise, her türlü tehlikeyi önlemek amacıyla üretici, satış sonrası servisi veya benzer vasıflara sahip biri tarafından değiştirilmesi gerekmektedir.
- Yetkili satış sonrası servisleri tarafından temin edilenlerin haricinde başka aparat veya yedek parça kullanmayınız.
- Ürün ev içi kullanıma yönelik olarak tasarlanmıştır. Profesyonel kullanım, uygunsuz kullanım veya kullanım kılavuzuna uyulmaması halinde üreticinin garantisi ve sorumluluğu ortadan kalkacaktır.

İLK KULLANIMDAN ÖNCE

- Aksesuarları (aparatlar, koni bölmesi ve itici) sabunlu su ile yıkayınız. Durulayın ve ardından özenle kurulayın.

DİKKAT: Bıçaklar çok keskindir, bunları her zaman plastik kısımlarından tutarak dikkatli bir şekilde kullanın.

KULLANIM

- Arzu edilen kullanıma uygun koniyi seçin.
- Koni haznesini **(D)**, sola doğru 1 tur çevirerek **(şekil 2)** motor bloğu **(A)** üzerine yerleştirin **(şekil 1)**.
- Seçilen koniyi haznenin **(D)** ön kısmındaki açıklığa yerleştirin, koninin güç çıkışının sonuna kadar doğru olarak yerleştirilmesi gerekmektedir **(şekil 3)**.
- Cihazın fişini elektrik prizine takın.
- Koniyi kilitlemek için bir veya iki kere açma/kapama düğmesi **(B)** üzerine basın **(şekil 4)**.

Dikkat: besinleri besleme ünitesi içerisine koymadan önce açma/kapama düğmesine basın (şekil 5).

- Besinleri haznenin **(D)** besleme ünitesinden koyun ve besinleri itici aparat **(C)** yardımıyla itin **(şekil 6)**.
- Koniyi değiştirmek için, hazneyi **(D)** 1/4 tur sağa doğru çevirin **(şekil 7)**, ardından dikey konuma getirin **(şekil 8)**. Koniyi çıkarın **(şekil 9)**.

DİKKAT: Cihazı çalıştırmadan önce, koninin güç çıkışı üzerine doğru bir şekilde yerleştirilmiş olmasından emin olun (şekil 3 & 4).
Ürününüz üzerinde bir açma/kapama düğmesi (B) bulunmaktadır. Sürekli çalıştırmak için, bu düğmeyi basılı tutun.

SIKÇA SORULAN SORULAR :

Sorular	Cevaplar
• “Koni hazne içerisinde tam durmuyor, takıldığında dair klik sesi duymuyorum”.	Sadece koninin sonuna kadar takılmış olmasından emin olun **(şekil 3)**. Koninin iyice kilitlenmesi daha sonra bir besini koymadan önce ürünün çalıştırılması ile gerçekleşir **(şekil 4)**.
• “Kullanım sonrasında aksesuarı çıkaramıyorum”.	Kullanım sonrasında koniyi çıkarmak için, hazneyi önce gevşetin **(şekil 7)** ardından yeniden kilitleyin **(şekil 8)** ve koni kendiliğinden düşecektir **(şekil 9)**.
• “Koni haznesi biraz zor takılıyor ve çıkarılıyor, bu normal midir?»	Evet, ürün yeni iken bu çok normaldir. Kullandıkça, takması ve çıkarması daha kolaylaşacaktır.

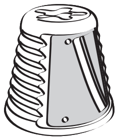
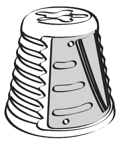
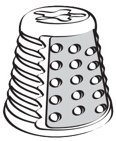
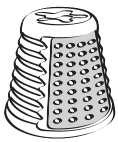
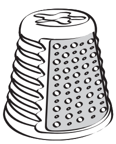
Her besin türü için önerilen koniyi kullanınız:

	Kalın rende aparatı E1 (kırmızı)	**İnce rende aparatı E2 (turuncu)**	**Kalın dilim aparatı E3 (koyu yeşil)**	**İnce dilim aparatı E4 (açık yeşil)**	*** Rende aparatı E5 (sarı)**
Havuç	X	X	X	X	
Kabak	X	X	X	X	
Patates	X	X	X	X	
Salatalık	X	X	X	X	
Biber	X		X	X	
Soğan			X	X	
Pancar			X	X	
Lahana (Beyaz / kırmızı)			X	X	
Elma			X	X	
Parmesan					X
Gravyer	X	X	X	X	
Çikolata	X	X			X
Kuru ekmek / galeta					X
Fındık / ceviz / badem					X
Hindistan cevizi		X			X

İyi sonuçlar elde etmek için öneriler:
Tatmin edici sonuçlar elde etmeniz için ve besinlerin bölme içerisinde birikmesini önlemek için kullandığınız malzemelerin katı olması gerekmektedir.

Cihazı şeker veya et parçası gibi çok sert besinleri rendelemek veya dilimlemek için kullanmayınız.
Besinleri besleme ünitesinden daha kolay geçirmek için kesin.

TARİFLER

KONİ	HAZIRLIK	MALZEMELER	ÖNERİLER
Koyu yeşil aparat KALIN DİLİMLEME (E3) 	Gratin dauphinois (4 kişilik)	800 g patates, 25 cl süt, 20 cl sıvı krema, 1 diş sarımsak, 2 yumurta sarısı, 100 g gravyer peyniri, tuz ve karabiber.	Kalın dilimleme aparatı **(E3)** yardımı ile patatesleri dilimleyin. Dilimleri önceden yağlanmış ve bir diş sarımsak sürülmüş olan fırın tepsisine dizin. Bir salata kâsesinde yumurta sarılarını, sütü ve sıvı kremayı karıştırın. Bu karışımı patateslerin üzerine dökün. Tuz ve karabiber ekleyin, kalın rendeleme aparatı **(E1)** yardımıyla rendelenmiş gravyer peynirini serpin. 200°C'de pişirin (1 h).
Açık yeşil aparat İNCE DİLİMLEME (E4) 	Çoban salatası (4 kişilik)	1 salatalık, 2 büyük domates, 1 kırmızıbiber, 1 yeşilbiber, 1 orta boy beyaz soğan, 200 g beyaz peynir, 50 g siyah zeytin (isteğe bağlı), 4 çorba kaşığı sıvı yağ, 1 limon, 30 g taze ot (isteğe göre: fesleğen, maydanoz, nane, kişniş).	İnce dilimleme konisi **(E4)** yardımıyla salatalığı ince ince dilimleyin. Biberleri ikiye bölün, çekirdeklerini ve uçlarını çıkarın. Biberleri ve soğanı inceltin. Domatesleri ve beyaz peyniri küpler halinde kesin. Bir salata kâsesi içerisinde tüm bu malzemeleri karıştırın ve zeytinleri ekleyin. Yağı ve limon suyunu karıştırarak sosunu hazırlayın. Özenle karıştırın ve kıyılmış taze otları üzerine serpin.
Kırmızı koni KALIN RENDE (E1) 	Yaz Grateni (6 kişilik)	6 küçük kabak, 2 patates, 1 soğan, 1kase haşlanmış pirinç, 1 yumurta, 1 bardak süt, 150 g gravyer peyniri, tereyağı.	Kalın rendeleme aparatı **(E1)** yardımıyla kabakları ve patatesleri rendeleyin. Kalın dilimleme aparatı **(E3)** yardımıyla soğanı kıyın. Tüm sebzeleri tereyağında çevirin. Bir fırın kabına, bir sıra sebze, bir sıra pişmiş pirinç, bir sıra sebze dizin. Yumurta, tuz, karabiberle karıştırılmış sütü ekleyin. Rendelenmiş gravyer peyniri ve küçük tereyağı parçaları serpin. 180°C'de fırınlayın (20 min).
Turuncu koni İNCE RENDELEME(E2) 	Coleslaw (4 kişilik)	¼ beyaz lahana, 2 havuç, 3 çorba kaşığı mayonez, 3 çorba kaşığı sıvı krema, 2 çorba kaşığı sirke, 2 çorba kaşığı pudra şekeri.	Kalın dilimleme aparatı **(E3)** yardımıyla beyaz lahanayı kıyın ve ince rendeleme aparatı **(E2)** ile havuçları rendeleyin. Hepsini bir salata kâsesinde karıştırın. Mayonezi, sıvı kremayı, yağı, sirkeyi ve şekeri karıştırarak sosu hazırlayın. Rendelenmiş sebzelerin üzerine sosu dökün, karıştırın ve 1 saat buzdolabında dinlendirin.
Sarı koni RENDE (E5*) 	Fırında bademli elma (4 kişilik)	6 elma, 60 g esmer şeker, 50 g tereyağı, 50 g bütün badem, 20 cl krema, 1 tatlı kaşığı tarçın.	Elmaların kabuklarını soyun, çekirdeklerini çıkarın ve çeyrek dilimler halinde kesin. İnce dilimleme aparatı **(E4)** yardımıyla dilimleyin ve 30g tereyağında çevirin. Fırın kabını hafifçe yağlayın ve dibine karamelleştirilmiş elmaları yerleştirin. Rende aparatı **(E5)** yardımıyla bademleri toz haline getirin. Bir salata kâsesi içerisinde öğütülmüş bademi, kremayı ve tarçını karıştırın. Elde edilen karışımı ve toz şekeri elmaların üzerine dökün 160°C'de fırınlayın (45 min).

CİHAZIN TEMİZLENMESİ

- **Motor ünitesini (A) temizlemeden önce her zaman cihazın fişini elektrik prizinden çekin.**
- Motor ünitesini suya batırmayın, suyun altına tutmayın. Motor ünitesini nemli bir bez yardımı ile temizleyin. Özenle kurutun.
- Bölme **(D)**, itici **(C)**, aparatlar **(E1, E2, E3, E4, E5)** ve yerleştirme aksesuarı **(F)** üst sepete konularak ve « ECO » veya « AZ KİRLİ » programında bulaşık makinesinde yıkanabilir.
- **Bıçakları kullanırken dikkatli olun çünkü aparatların bıçakları çok keskindir.**
- Plastik kısımların havuç gibi besinlerle boyanması halinde, bu kısımları sıvıyağa batırılmış bez ile silin ve ardından her zamanki temizliğini yapın.

YERLEŞTİRME

- Bütün koniler **(E1, E2, E3, E4, E5*)** cihaz üzerine yerleştirilebilir.
  5 koniyi üst üste koyun **(şekil 10)** ve ardından haznenin **(D)** önündeki açıklığa yerleştirin **(şekil 11)**.
  Yerleştirme aksesuarı **(F)** haznenin **(D)** ön kısmındaki açıklık üzerine takılmaktadır **(şekil 11)**.
- Kablonun yerleştirilmesi: kordonu, bu amaca yönelik öngörülmüş olan boşluğa itin (CORDSTORAGE) **(şekil 12).**

GERİ DÖNÜŞÜM

KULLANIM ÖMRÜ SONA EREN ELEKTRİKLİ VEYA ELEKTRONİK ÜRÜN

Cihazınız uzun seneler boyunca kullanılmak üzere tasarlanmıştır.
Bununla birlikte, cihazınızı değiştirmeyi düşündüğünüzde, çöpe atmayın, belediyeniz tarafından yerleştirilen toplama noktasına bırakın (veya gerekirse bir atık merkezine).

Çevre korumasına katılalım!

Cihazınız çok sayıda değerlendirilebilir veya dönüştürülebilir materyaller içermektedir.

İşlenmesi amacıyla bir toplama noktasına bırakınız.

Üretici Firma:
GROUPE SEB International
Chemin du Petit Bois Les 4 M-BP 172
69134 ECULLY Cedex –FRANCE
Tel: 0033 472 18 18 18
Fax: 00 33 472 18 16 55

İthalatçı Firma:
GROUPE SEB İSTANBUL A.Ş.
Beybi Giz Plaza
Dereboyu cad. Meydan sok. No:28 Kat:12
34398 Maslak/İstanbul
DANIŞMA HATTI: 444 40 50
Ürün Kullanım Ömrü: 7 Yıl

GARANTİ BELGESİ

GARANTİ İLE İLGİLİ OLARAK DİKKAT EDİLMESİ GEREKEN HUSUSLAR

Groupe Seb İstanbul tarafından verilen bu garanti, ürünün kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından doğacak arızaların giderilmesini kapsamadığı gibi, aşağıdaki durumlar garanti dışıdır.

1. Kullanma hatalarından meydana gelen hasar ve arızalar.
2. Hatalı elektrik tesisatı kullanılması nedeniyle meydana gelebilecek arıza ve hasarlar.
3. Tüketici ürünü teslim aldıktan sonra, dış etkenler nedeniyle (vurma, çarpma, vs.) meydana gelebilecek hasarlar.
4. Garantili onarım için yetkili servise başvurulmadan önce **Groupe Seb** yetkili personeli veya yetkili servis personeli dışında birinin, cihazı onarım veya tadiline kalkışması durumunda.
5. Üründe kullanılan aksesuar parçalar.
Yukarıda belirtilen arızaların giderilmesi ücret karşılığı yapılır.

GARANTİ ŞARTLARI

Bu ürün ev kullanımı için tasarlanmıştır. Profesyonel kullanım için uygun değildir.

1. Garanti Süresi, ürünün teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
2. Ürünün bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı firmamızın garantisi kapsamındadır.
3. Ürünün garanti süresi içinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir.
4. Ürünün tamir süresi en fazla 30 iş günüdür. Bu süre, ürünün servis istasyonuna, servis istasyonunun olmaması durumunda, ürünün satıcısı, bayii, acentası, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısından birine bildirim tarihinden itibaren başlar.
5. Sanayi ürününün arızasının 15 iş günü içerisinde giderilmemesi halinde, imalatçı veya ithalatçı; ürünün tamiri tamamlanıncaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir sanayi ürününü tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır.
6. Ürünün garanti süresi içerisinde, gerek malzeme ve işçilik, gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde, işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin, tamiri yapılacaktır.
7. Ürünün:
- Teslim tarihinden itibaren garanti süresi içinde kalmak kaydıyla bir yıl içerisinde, aynı arızayı ikiden fazla tekrarlaması veya farklı arızaların dörtten fazla veya belirlenen garanti süresi içerisinde farklı arızaların toplamının altıdan fazla olması unsurlarının yanı sıra, bu arızaların üründen yararlanmamayı sürekli kılması,
- Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
- Servis istasyonunun mevcut olmaması halinde sırasıyla satıcısı, bayii, acentası, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısından birinin düzenleyeceği raporla arızanın tamirinin mümkün bulunmadığının belirlenmesi durumlarında, ücretsiz olarak değiştirme işlemi yapılacaktır.

8. Ürünün kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
9. Garanti süresi içerisinde, servis istasyonları tarafından yapılmasının zorunlu olduğu, imalatçı veya ithalatçı tarafından şart koşulan periyodik bakımlarda; verilen hizmet karşılığında tüketiciden işçilik ücreti veya benzeri bir ücret talep edilemez.
10. Garanti belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için T.C. Sanayi ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü'ne başvurulabilir.

Bu Garanti Belgesi'nin kullanılmasına 4077 sayılı Kanun ile bu Kanun'a dayanılarak yürürlüğe konulan Garanti Belgesi Uygulama Esaslarına Dair Tebliğ uyarınca, T.C. Sanayi ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü tarafından izin verilmiştir.

İMALATÇI VEYA İTHALATÇI FİRMANIN:

Ünvanı : Groupe SEB İstanbul Ev Aletleri Tic. A.Ş.
Adresi : Beybi Giz Plaza Dereboyu Cad. Meydan sok. No:28 Kat:12 34398 Maslak/İstanbul

DANIŞMA HATTI: 444 40 50



FİRMA YETKİLİSİNİN:

MALIN:
Markası : MOULINEX
Cinsi : ELEKTRİKLİ DOĞRAYICI
Modeli :
Belge İzin Tarihi : 10.12.2009
Garanti Belge No : 76619
Azami Tamir Süresi :
Garanti Süresi :
Kullanım Ömrü :

SATICI FİRMANIN
Ünvanı :
Adresi :
Tel-Telefax :
Fatura Tarih ve No :
Teslim Tarihi ve Yeri :
TARİH-İMZA-KAŞE :

Size en yakın servisimizi 444 40 50 numaralı Tüketici Danışma Hattımızdan öğrenebilirsiniz.

تنظيف الجهاز

• افصل دائماً الجهاز عن التيار قبل تنظيف وحدة المحـرك (A).
• لا تغمر وحدة المحرك في الماء و لا تضعهـا تحت ماء جارية. نظف وحدة المحرك بواسطة قطعة قماش رطبة. جففها بعناية.
• يمكـن وضـع الأنبـوب (D) و الدفـاش (C) و المخروطـات (E1، E2، E3، E4، E5) و ملحق التخزين (F) في السلة العلوية لجلاية الصحون باستعمال البرنامج «اقتصادي» أو «متسخ قليلا».
• **تعامل مع المخروطات بحذر لأن أنصالها حادة جدا.**
• في حال تلون الأجزاء البلاستيكية بسبب طبيعة بعض المواد الغذائية مثل الجزر، افركها بقطعة قماش مبللة بزيت غذائي ثم نظفها كالمعتاد.

التخزين

• يمكنك تخزين جميـع المخروطـات (E1، E2، E3، E4، E5*) في الجهاز.
ضع المخروطات على بعضها البعض (**الشكل 10**) و ضعها في الفتحة الموجودة في مقدمة المقر (D) (**الشكل 11**). ركب ملحقة التخزين (F) على الفتحة الموجودة في مقدمة المقر (D) (**الشكل 11**).
تخزين السلك الكهربائي: ادفع السلك في التجويف المخصص لهذا الغرض (نظام CORD STORAGE) (**الشكل 12**).

إعادة التصنيع

منتج كهربائي أو إلكتروني منتهي الصلاحية

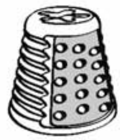
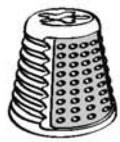
لقد صمم جهازك لكي يعمل لسنوات طويلة. إذا أردت استبدال الجهاز يوما ما، فلا ترمه في صندوق القمامة أو في مزبلة، بل سلمه لمركز التجميع التابع لبلديتك (أو في موقع رمي النفايات عند الضرورة).

حماية البيئة أولاً!

① يحتوي جهازك على العديد من المواد القيِّمة التي يمكن إعادة تصنيعها.

② أودع الجهاز في أحد مراكز معالجة النفايات للتعامل معه بطريقة آمنة.

وصـفـات

المخروطات	التحضيـر	المكونـات	نصائــح
المخروط الأخضر الغامق تقطع خشن (E3) 	غراتان دوفينوا (4 أشخاص)	800 جرام بطاطس، 25 سنتلتر حليب، 20 سنتلتر كريما سائلة، 1 فص ثوم، 2 صفار بيض، 100 جرام غروير، ملح و فلفل	اقطع البطاطس بواسطة مخروط التقطع الخشن (E3). ضع الشرائح في طبق الغراتان بعد دهنه بالزبدة و فركه بفص الثوم. اخلط في سلطانية صفار البيض و الحليب و الكريما السائلة. أضف الملح و الفلفل و رش الغروير المبشور بواسطة مخروط البشر الخشن (E1). اترك المكونات تطهى باستعمال 200°م.
المخروط الأخضر الفاتح تقطع رقيق (E4) 	سلاطة يونانية (4 أشخاص)	1 خيار، 2 حبتا طماطم كبيرتان، 1 فلفل أحمر، 1 فلفل أخضر، 1 بصلة بيضاء متوسطة الحجم، 200 جرام فيتا، 50 جرام زيتون أسود (اختياري)، 4 ملاعق زيت كبيرة، 1 ليمونة، 30 جرام أعشاب طازجة (يمكنك الاختيار بين: الريحان، البقدونس، النعناع، الكزبرة)	اقطع الخيار إلى شرائح رقيقة بواسطة مخروط التقطع الرقيق (E4). اقطع الفلفل إلى 2 شطرين و انزع البزر و التجويفات. افرم الفلفل و البصل. اقطع الطماطم و الفيتا إلى مكعبات صغيرة. اخلط هذه المكونات في سلطانية و أضف الزيتون. حضّر المتبلات بخلط الزيت بعصير الليمون. اخلط بعناية و رش السلاطة بالأعشاب الطازجة.
المخروط الأحمر بشر خشن (E1) 	غراتان الشمس (6 أشخاص)	6 حبات قرع صغيرة، 2 بطاطس، 1 بصلة، 1 كوب أرز مطهو، 1 بيضة، 1 كأس حليب، 150 جرام غروير، زبدة	ابشر القرع و البطاطس بواسطة مخروط البشر الخشن (E1). افرم البصلة بواسطة مخروط التقطع الخشن (E3). اترك الخضار تتلون في الزبدة. ضع في طبق الغراتان طبقة الخضار ثم طبقة الأرز المطهو ثم طبقة الخضار. أضف الحليب المخفوق و البيض و الملح و الفلفل. رش المكونات بالغروير المبشور و قليل من الزبدة. ضع المكونات في فرن باستعمال 180°م. (20 دقيقة)
مخروط برتقالي بشر رقيق (E2) 	كوليسلو (4 أشخاص)	¼ كرنب أبيض، 2 جزرتان، 3 ملاعق مايونيز كبيرة، 3 ملاعق كريما سائلة كبيرة، 2 ملعقتان خل كبيرتان، 2 ملعقتان سكر مسحوق كبيرتان	افرم الكرنب الأبيض بواسطة مخروط التقطع الخشن (E3) و ابشر الجزر باستعمال مخروط البشر الرقيق (E2). اخلط المكونات في سلطانية. حضر المتبلات بخلط المايونيز و الكريما السائلة و الزيت و الخل و السكر. تبّل الخضار المبشورة بالصلصة ثم اخلط و اترك المكونات ترتاح لمدة 1 ساعة في الثلاجة.
المخروط الأصفر الفرك (E5) 	غراتان التفاح باللوز (4 أشخاص)	6 تفاحات، 60 جرام سكر بني، 50 جرام زبدة، 50 جرام لوز كامل، 20 سنتلتر كريما، 1 ملعقة قرفة صغيرة	قشر التفاح و انزع البزر ثم اشطر التفاح إلى قطع كبيرة. استعمل مخروط التقطع الرقيق (E4) لشطر التفاح إلى شرائح ثم اتركها تتلون مع 30 جرام من الزبدة. ادهن طبق الغراتان بقليل من الزبدة ثم ضع التفاح المطلي بالكراميل في قاع الطبق. اسحق اللوز بواسطة مخروط الفرك (E5). اخلط مسحوق اللوز و الكريما و القرفة في سلطانية. أفرغ الخليط المتحصل عليه على التفاح و رشه بالسكر البني. ضع الطبق في فرن باستعمال 160°م. (45 دقيقة)

الاستعمال

- اختر المخروط المناسب للاستعمال المرغوب.
- ركب مقر المخروط (D) على وحدة المحرك (A) (الشكل 1) بإدارته ربع دورة إلى اليسار (الشكل 2).
- ركب المخروط الذي اخترته في الفتحة الموجودة في مقدمة المقر (D). يجب إدخال المخروط عن آخره إلى أن يركب على محور التدوير (الشكل 3).
- أوصل الجهاز بالتيار
- اضغط مرة أو مرتين على مفتاح تشغيل/إيقاف (B) لإقفال المخروط (الشكل 4).

تحذير: اضغط أولا على مفتاح تشغيل/إيقاف قبل إدخال المكونات عبر أنبوب التعبئة (الشكل 5).

- أدخل مكونات الطعام عبر أنبوب التعبئة التابع للمقر (D) و ادفعها بواسطة الدفاش (C) (الشكل 6).
- لتغيير المخروط، أدر المقر (D) ربع دورة إلى اليمين (الشكل 7) ثم اضبطه على الوضعية العمودية (الشكل 8). انزع المخروط (الشكل 9).

تحذير: قبل تشغيل الجهاز، تأكد بأن المخروط مركب كما ينبغي على محور التدوير (الشكلان 3 و 4).
جهازك مزود بمفتاح تشغيل/إيقاف (B). اترك أصبعك على المفتاح لتشغيل الجهاز بدون انقطاع.

أسئلة متكررة

أسئلة	أجوبة
• «المخروط غير مثبت جيدا على المقر و لا أسمع صوت الإقفال»	تأكد فقط بأن المخروط معشق عن آخره (الشكل 3). بعد ذلك يسمح تشغيل الجهاز قبل إدخال الطعام بإقفال المخروط جيدا (الشكل 4).
• «لا أستطيع نزع الملحق بعد استعماله»	لنزع المخروط بعد الاستعمال، فك قفل المقر (الشكل 7) ثم أقفله مجددا (الشكل 8) و عندها سوف يسقط المخروط لوحده (الشكل 9).
• «من الصعب تركيب مقر المخروط و نزعه، هل هذا عادي؟»	نعم هذا عادي عندما يكون المنتج جديدا. سيصبح تركيب و نزع مقر المخروط أسهل فأسهل مع توالي استعمال الجهاز.

استعمل المخروط المناسب لكل نوع من الطعام:

	مخروط البشر الخشن (أحمر) E1	مخروط البشر الرقيق (برتقالي) E2	مخروط التقطع الخشن (أخضر غامق) E3	مخروط التقطع الرقيق (أخضر فاتح) E4	مخروط الفرك * (أصفر) E5
جزر	x	x	x	x	
قرع	x	x	x	x	
بطاطس	x	x	x	x	
خيار	x	x	x	x	
فلفل	x		x	x	
بصل			x	x	
شمندر			x	x	
كرنب (أبيض/أحمر)			x	x	
تفاح			x	x	
بارميزان					x
غروير	x	x	x	x	
شوكولاته	x	x			x
خبز يابس / بسكويت					x
بندق / جوز / لوز					x
جوز الطلب		x			x

نصائح للحصول على نتائج جيدة:

يجب أن تكون المكونات المستعملة متماسكة للحصول على نتائج مرضية و تفادي تجمع المواد في الأنبوب.

لا تستعمل الجهاز لبشر أو لتقطع مواد غذائية صلبة مثل السكر و قطع اللحم.

اقطع المواد الغذائية لإدخالها بسهولة عبر أنبوب التلقيم.

مواصفات الجـهـاز

A وحدة المحرك
B مفتاح تشغيل / إيقاف
C دفاش
D أنبوب المخروطات/أنبوب التلقيم
E مخروطات
E5 مخروط الطحن (أصفر) (حسب الموديل)
E1 مخروط البشر الخشن (أحمر)
E2 مخروط البشر الرقيق (برتقالي)
E4 مخروط التقطع الرقيق (أخضر فاتح)
E3 مخروط التقطع الخشن (أخضر غامق)
F ملحق التخزين

إرشـادات السـلامـة

- يُرجى قراءة إرشـادات الاسـتعمال بعناية قبل استعمال المنتج للمرة الأولى: الاستعمال المخالف للإرشادات يعفي المصنّع من أية مسؤولية.
- لم يُعدّ هذا المنتج ليُسـتعمل بواسـطة أشـخاص (بمن فيهم الأطفال) لا يتمتعون بقـدرات بدنية و حسـية و عقلية كافية، أو أشخاص ليست لديهم الخبرة أو المعرفة، ما لم تتم مراقبتهم، أو إرشادهم عن كيفية استعمال المنتج بواسطة شخص مسئول من أجل السلامة.
- يجب مراقبة الأطفال للتأكد بأنهم لا يعبثون بالجهاز.
- هذا الجهاز مطابق للقوانين و المعايير التقنية السارية المفعول.
- لقد صمّم هذا المنتج للعمل بالتيار المتناوب فقط. قبل استعمال المنتج للمرة الأولى، يرجى التأكد أن قوة التيار الكهربائي المبينة في لوحة تعريف المنتج تتناسب مع قوة تيار الشبكة الكهربائية عندك.
- لا تضع الجهاز و لا تستعمله أبدا على لوحة التسخين الكهربائية أو بالقرب من ألسنة اللهب (موقد غازي).
- استعمل هذا المنتج فقط فوق سطح مسـتقر و بعيد عن رذاذ الماء. لا تقلبه رأسا على عقب.
- لتفادي الحوادث و الإضـرار بالجهاز، يجب دائمـا إبقاء اليدين و الأواني المنزلية بعيدا عن الأنصال و المخروطات عندما تكون في حالة الحركة.
- لا تشغّل الجهاز لأكثر من (2 دقيقتين بدون انقطاع.
- لا تشـغل الجهاز عندما يكـون فارغـا و عندما تكـون جميع المخروطات مخزّنة.
- لا تستعمل الجهاز لفرم, أو بشر أو تقطع اللحم النيء أو المطبوخ.
- لا تنزع المخروط أبدا قبل التوقف التام للمحرك.
- لا تدخل الطعام باستعمال يديك بل استعمل الدفاش دائما.
- لا تسـتعمل الجهاز لتحضير أطعمة سـميكة أكثر مـن اللزوم: (سكر، لحم).
- يجب فصل المنتج عن التيار:
  - في حال حدوث خلل أو عطب أثناء التشغيل
  - قبل تنظيفه أو صيانته
  - بعد الانتهاء من استعماله.
- لا تفصل المنتج عن التيار الكهربائي بواسطة شد السلك.
- في حال استعمال وصلة كهربائية يجب التأكد أولا بأنها في حالة ممتـازة.

لا تستعمل الأجهزة الكهربائية المنزلية:
- في حال سقوطها على الأرض
- في حال تدهور حالة المخروطات أو فقدان أحد أجزائها.

- افصل الجهاز دائما عن التيار في حال تركه بدون مراقبة و قبل تركيب أو نزع المخروطات.
- إذا تعرض السـلك الكهربائـي للتلف، يجب اسـتبداله من قبل المصنّع أو بواسطة مركز خدمة ما بعد البيع أو بواسطة شخص مؤهل ولديه الخبرة للقيام بهذا العمل، وذلك لتفادي أي خطر.
- اسـتعمل فقط المخروطات و قطع الغيار المتوفـرة في مراكز الخدمة المعتمدة.
- لقد صمّم هذا المنتج للاسـتعمال المنزلي فقط. أي اسـتعمال لأغراض مهنية أو مخالف للإرشادات يُسقط الضمانة عن المنتج و لن تكون الشركة المصنّعة مسئولة عنه.

قبل الاستعمـال للمـرة الأولـى

- تنظف الملحقات (المخروطات و أنبوب المخروطات و الدفاش) بالماء و الصابون. تشطف و تجفف بعناية.

تحذير: أنصـال المخروطات حادة جـدا و لذلك تعامل مع المخروطات بحذر و أمسك بها دائما من الجزء البلاستيكي.

تمیز کردن دستگاه

- **قبل از تمیز کردن موتور (A)، همیشه دوشاخه دستگاه را از برق بیرون بیاورید.**
- مرکز موتور را در آب فرو نبرده و زیر شیر آب نگیرید. موتور را به کمک پارچه مرطوبی تمیز کنید. سپس آنرا بخوبی خشک کنید.
- مخزن (D)، فشاردهنده (C)، مخروطها (E1 ،E2 ،E3 ،E4 ،E5) و وسیله جانبی جمع‌آوری (F) قابل شستشو در ماشین ظرف‌شوئی در سبد بالای آن به کمک برنامه «اقتصادی» یا «کمی کثیف»، هستند.
- به مخروطها با احتیاط دست بزنید زیرا تیغه‌های آنها بسیار برنده هستند.
- در صورت رنگ گرفتن بخش‌های پلاستیکی دستگاه بوسیله مواد غذایی، آنها را به کمک پارچه‌ای آغشته به روغن غذایی مالیده سپس به شستشوی متداول آنها بپردازید

جمع‌آوری

- کلیه مخروطها (E1 ،E2 ،E3 ،E4 ،E5*) قابل قرار گرفتن روی دستگاه هستند.

هر 5 مخروط (**تصویر10**) را روی هم سوار کرده و آنها را درون دریچه جلوی مخزن (D) قرار دهید (**تصویر11**). وسیله جانبی جمع‌آوری (F) روی دریچه جلوی مخزن (D) قفل می‌شود.

جمع‌آوری سیم دستگاه: سیم را درون محفظه مربوط به این امر فشار دهید (CORD STORAGE) (**تصویر12**).

بازیابی

پایان حیات دستگاه‌های برقی یا الکترونیکی

دستگاه شما طوری ساخته شده که مدت‌های متمادی کار کند.

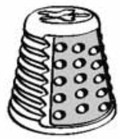
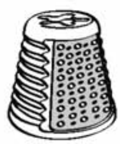
معذالک، در صورت جایگزینی آن، دستگاه را در سطل زباله یا در محل‌های انباشت زباله نیاندازید بلکه آنرا به یکی از مراکز پیش‌بینی شده از سوی شهرداری (یا در صورت لزوم به یکی از مراکز جمع‌آوری زباله) تحویل دهید.

به حفظ محیط زیست کمک کنیم!

ⓘ دستگاه شما حاوی مقادیر زیادی مواد قابل استفاده مجدد میباشد.

آنرا در محل مخصوص جمع آوری این نوع وسایل قرار دهید تا تحت عملیات لازم قرار گیرد.

دستـــورات غذایی

مخروط‌ها	تهیــه	مــواد	توصیه‌ها
مخروط سبز پررنگ ورقه کننده درشت (E3) 	گراتن سیب زمینی (برای 4 نفر)	800 گرم سیب‌زمینی ـ 25 سانتی‌لیتر شیر ـ 20 سانتی‌لیتر خامه مایع ـ 1 پر سیر ـ 2 عدد زرده تخم‌مرغ ـ 100 گرم پنیر گروِر ـ نمک و فلفل	به کمک مخروط ورقه کننده درشت (E3) سیب‌زمینی‌ها را ورقه کنید. ورقه را درون ظرف گراتن که قبلاً کره‌اندود و سیراندود کرده‌اید بچینید. در ظرف، زرده تخم‌مرغ‌ها، شیر و خامه مایع را مخلوط کنید. این مخلوط را روی سیب‌زمینی ها بریزید. نمک و فلفل زده و روی آن پنیر گروِر را که به کمک مخروط رنده کننده درشت (E1) رنده کرده‌اید بپاشید. درون فر با حرارت 200 درجه سانتیگراد بپزید.
مخروط سبز روشن ورقه کننده نازک (E4) 	سالاد یونانی (برای 4 نفر)	1 عدد خیار ـ 2 عدد گوجه‌فرنگی درشت ـ 1 عدد فلفل دلمه‌ای قرمز ـ 1 عدد فلفل دلمه‌ای سبز ـ 1 عدد پیاز سفید متوسط ـ 200 گرم پنیر فتا ـ 50 گرم زیتون سیاه (در صورت تمایل) ـ 4 قاشق سوپ‌خوری روغن زیتون ـ 1 عدد لیمو ـ 30 گرم سبزی‌های تازه (برحسب تمایل: ریحان، جعفری، نعنا، گشنیز)	به کمک مخروط ورقه کننده ریز (E4) خیار را به شکل ورقه‌های نازک درآورید. فلفل دلمه‌ای‌ها را 2 تکه کرده، دانه‌ها و جداره‌های آنها را درآورید. فلفل‌ها و پیاز را ریز کنید. گوجه‌فرنگی‌ها و فتا را به مکعب‌های ریز قطعه کنید. در ظرف سالادخوری، این مواد را مخلوط کرده و زیتون‌ها را اضافه کنید. سس را با مخلوط کردن روغن و آب لیمو تهیه کنید. به آرامی مخلوط کرده و روی سالاد سبزی های تازه خرد شده را بپاشید.
مخروط قرمز رنده کننده درشت (E1) 	گراتن خورشید (برای 6 نفر)	6 عدد کدو ـ 2 عدد سیب‌زمینی ـ 1 عدد پیاز ـ 1 فنجان برنج پخته ـ 1 عدد تخم‌مرغ ـ 1 لیوان شیر ـ 150 گرم پنیر گروِر ـ کره	به کمک مخروط رنده کننده درشت (E1) کدوها و سیب‌زمینی‌ها را رنده کنید. بوسیله مخروط ورقه کننده درشت (E3) پیاز را ورقه کنید. سبزی‌ها را با کره تفت دهید. در ظرف گراتن، یک قشر سبزی، یک قشر برنج پخته و دوباره یک قشر سبزی را روی هم قرار دهید. شیر را با تخم مرغ، نمک و فلفل مخلوط کرده درون ظرف بریزید. روی مخلوط، پنیر گروِر رنده شده و تکه‌های کوچک کره بگذارید و در فر با حرارت 180 درجه سانتیگراد بپزید.
مخروط نارنجی رنده کننده ریز (E2) 	کولسلاو (برای 4 نفر)	1/4 کلم سفید ـ 2 عدد هویج ـ 3 قاشق سوپ‌خوری مایونز ـ 3 قاشق سوپ‌خوری خامه مایع ـ 2 قاشق سوپ‌خوری سرکه ـ 2 قاشق سوپ‌خوری شکر	به کمک مخروط رنده کننده درشت (E3) کلم سفید را رنده کنید و بوسیله مخلوط رنده کننده ریز (E2) هویج‌ها را رنده کنید. این دو را با هم درون ظرف سالادخوری مخلوط کنید. سس آنرا با مخلوط کردن مایونز، خامه مایع، روغن، سرکه و شکر آماده کنید. سس تهیه شده را روی سبزی‌ها رنده شده ریخته و هم بزنید و مخلوط را به مدت 1 ساعت در یخچال بخوابانید.
مخروط زرد خراش دهنده (E5) 	گراتن سیب با بادام (برای 4 نفر)	6 عدد سیب ـ 60 گرم شکر قهوه‌ای ـ 50 گرم کره ـ 50 گرم بادام درسته ـ 20 سانتی‌لیتر خامه ـ 1 قاشق چایخوری دارچین	پوست سیب‌ها را کنده، تخمه‌های آنها را بیرون آورده و تکه کنید. آنها را به کمک مخروط ورقه کننده ریز (E1) ورقه کنید و با 30 گرم کره تفت دهید. ظرف گراتن را کره‌اندود کرده و سیب‌های کاراملیزه شده را درون آن بچینید.. به کمک مخروط خراش دهنده (E5) بادام‌ها را پودر کنید. در ظرفی، پودر بادام، خامه و دارچین را مخلوط کنید. مخلوط بدست آمده را روی سیب‌ها ریخته و پودر قند را روی آن بپاشید. ظرف را درون فر با حرارت 160 درجه سانتیگراد قرار دهید.

استفاده

- مخروط مربوط به مصرف مورد نظر را انتخاب کنید.
- مخزن مخروطها (D) را با چرخاندن 1/4 دور بسمت چپ (**تصویر2**) روی موتور (A) قرار دهید (**تصویر1**).
- مخروط انتخاب شده را درون دریچه جلوی مخزن (D) قرار داده، بشکلی که مخروط بطور صحیح تا انتها درون چرخاننده قرار گرفته باشد (**تصویر3**).
- دستگاه را به برق وصل کنید.
- يك یا دو بار روی دكمه روشن / خاموش (B) فشار دهید تا مخروط قفل شود (**تصویر4**).

توجه: قبل از وارد کردن مواد درون لوله، دکمه روشن / خاموش را فشار دهید (تصویر5).

- مواد را از طریق لوله مخزن (D) وارد کنید و آنها را بوسیله فشار دهنده (C) هدایت کنید (**تصویر6**)
- برای تغییر دادن مخروط، مخزن (D) را 1/4 دور بسمت راست بچرخانید (**تصویر7**). سپس آنرا در وضعیت عمودی قرار دهید (**تصویر8**). مخروط را بیرون بیاورید (**تصویر9**).

توجه: قبل از راه انداختن دستگاه، مطمئن شوید که مخروط کاملاً روی چرخاننده قرار گرفته باشد (تصاویر 3 و 4).
دستگاه شما دارای يك دكمه روشن / خاموش (B) است. برای کار کردن مداوم دستگاه، فشار روی این دکمه را ادامه دهید.

سئوالات مکرر:

سئوالات	پاسخ‌ها
• «مخروط بدرستی در مخزن قرار نگرفته و صدای قفل شدن را نمی‌شنوم».	مطمئن شوید که مخروط تا انتها در محل خود قرار گرفته باشد (تصویر3). روشن کردن دستگاه و داخل نمودن مواد باعث قفل شدن مخروط می‌گردد (تصویر4).
• «پس از پایان استفاده نمی‌توانم وسیله جانبی را بیرون بیاورم».	پس از پایان استفاده، قفل مخروط را باز کنید (تصویر7)، سپس قفل مخزن را باز کنید (تصویر8). مخروط بخودی خود می‌افتد (تصویر9).
• «قرار دادن مخزن مخروطها بسختی انجام می‌پذیرد، آیا این امر عادی است؟»	وقتی دستگاه نو باشد این امر صحیح است. ولی به مرور و طی استفاده، سوار کردن وبیرون آوردن آن به سهولت انجام می‌گیرد

از مخروط مربوط به هریک از انواع مواد غذایی را استفاده کنید:

	مخروط رنده کننده درشت E1 (قرمز)	مخروط رنده کننده ریز E2 (نارنجی)	مخروط ورقه کننده درشت E3 (سبز پررنگ)	مخروط ورقه کننده نازک E4 (سبز روشن)	مخروط خراش دهنده E5 (زرد)*
هویج	x	x	x	x	
کدو	x	x	x	x	
سیب زمینی	x	x	x	x	
خیار	x	x	x	x	
فلفل دلمه‌ای	x		x	x	
پیاز			x	x	
لبو			x	x	
کلم (سفید/قرمز)			x	x	
سیب			x	x	
پنیر پارموزان					x
پنیر گروير	x	x	x	x	
شکلات	x	x			x
نان خشک					x
فندق/گردو/بادام					x
نارگیل		x			x

توصیه برای حصول بهترین نتایج:

برای حصول بهترین نتیجه، موادی را که انتخاب می‌کنید نباید له شده باشند و در مخزن انباشته شوند. از دستگاه برای رنده کردن یا ورقه کردن مواد سخت مانند قند یا تکه‌های گوشت استفاده نکنید.

مواد را تکه کنید تا براحتی درون لوله داخل شوند.

تشریح دستگاه

A موتور
B دکمه روشن / خاموش
C فشار دهنده
D مخزن مخروط‌ها / لوله

E مخروط‌ها
E1 مخروط رنده کننده درشت (قرمز)
E2 مخروط رنده کننده ریز (نارنجی)
E3 مخروط ورقه کننده درشت (سبز پررنگ)
E4 مخروط ورقه کننده نازک (سبز روشن)
E5 مخروط خراش دهنده (زرد) (برحسب مدل)
F وسیله جانبی جمع‌آوری

دستورات ایمنی

- قبل از اولین استفاده از دستگاه، شیوه مصرف آنرا بدقت بخوانید: استفاده غیرمنطبق با شیوه مصرف، سازنده را از هرگونه مسئولیتی مبرا می‌سازد.
- این دستگاه برای استفاده افراد (و نیز کودکانی) که دارای نارسائی‌های جسمی، فکری و روانی می‌باشند و نیز اشخاص بدون تجربه و آگاهی ساخته نشده است، مگر تحت نظارت فردی که مسئول ایمنی و مراقبت آنها بوده و دستورات لازم برای استفاده از دستگاه را به آنها داده باشد.
- باید مراقب کودکان بود تا با این دستگاه بازی نکنند.
- این دستگاه منطبق با مقررات فنی و ضوابط جاری ساخته شده است.
- این دستگاه صرفاً با برق متناوب کار می‌کند. از شما درخواست داریم، قبل از اولین استفاده، مطمئن شوید که فشار برق خانه منطبق با فشار برق مورد نیاز دستگاه است که روی پلاک مشخصات آن ثبت شده است.
- هرگز دستگاه را در مجاورت پلاک داغ یا شعله (فر گازی) قرار نداده و استفاده نکنید.
- از دستگاه روی سطحی ثابت و دور از پرش قطرات آب استفاده کنید. هرگز دستگاه را برنگردانید.
- برای پیش‌گیری از هرگونه خطری و نیز از آسیب دیدن دستگاه، دست‌ها و ظروف آشپزخانه را دور از تیغه مخروط‌های در حال حرکت نگهدارید.
- از دستگاه بیش از 2 دقیقه بطور مداوم استفاده نکنید.
- هرگز دستگاه را بصورت خالی و یا همراه با مخروط‌های جمع‌آوری شده درون آن استفاده نکنید.
- گوشت را با این دستگاه چرخ نکنید.
- هرگز مخروط‌ها را قبل از توقف کامل دستگاه بیرون نیاورید.
- هرگز مواد غذایی را با دست وارد دستگاه نکنید بلکه همیشه از فشاردهنده استفاده کنید.
- از این دستگاه برای مواد سخت (قند، گوشت) استفاده نکنید.
- در شرایط زیر دوشاخه دستگاه را از پریز برق بیرون بیاورید:
  - در صورت مشاهده عملکرد نادرست،
  - قبل از هر بار تمیز کردن و نگهداری،
  - پس از هر بار استفاده.
- هرگز دوشاخه دستگاه را با کشیدن سیم آن از پریز برق بیرون نیاورید.
- در صورت استفاده از سیم رابط، قبلاً از سالم بودن آن مطمئن شوید.
- دستگاه‌های برقی خانگی نباید در شرایط زیر مورد استفاده قرار بگیرند:
  - اگر زمین افتاده باشند،
  - اگر مخروط‌ها آسیب دیده و یا ناکامل باشند.
- در صورت تحت مراقبت نبودن دستگاه و قبل از جاگذاشتن مخروط‌ها یا بیرون آوردن آنها، دوشاخه دستگاه را از پریز برق بیرون بیاورید.
- در صورت صدمه دیدن سیم دستگاه، برای پیش‌گیری از هرگونه خطری، باید آنرا توسط سازنده، خدمات پس از فروش آن و یا شخصی دارای تخصص مشابه تعویض نمود.
- از استفاده از مخروط‌ها و وسایل یدکی غیر از آنها که توسط مراکز مجاز خدمات پس از فروش ارائه می‌شود، خودداری کنید.
- این دستگاه صرفاً برای استفاده خانگی ساخته شده است. در صورت استفاده حرفه‌ای و غیرمنطبق و یا عدم رعایت شیوه مصرف، ضمانت و مسئولیت سازنده باطل می‌گردد.

قبل از اولین استفاده

- وسایل جانبی (مخروط‌ها، مخزن مخروط‌ها و فشار دهنده) را با آب و صابون بشوئید. سپس آنها را بخوبی خشک کنید.

توجه: تیغه‌های مخروط‌ها بسیار برنده هستند، به آنها با احتیاط دست زده و همیشه از قسمت پلاستیکی آنها بگیرید.

Você acaba de adquirir um produto da mais alta tecnologia e qualidade, por isso agradecemos a sua confiança. Para melhor entender e aproveitar todas as funções do produto e utilizá-lo com toda a segurança, **leia atentamente as recomendações a seguir e suas instruções de uso.**
Não jogue fora este Manual de Instruções.
Guarde-o para eventuais consultas.

Descrição do aparelho

- **A** Bloco Motor
- **B** Botão ligar/desligar
- **C** Pilão
- **D** Compartimento para os cones
- **E** Cones
- **E1** Cone Ralar Vegetais Grosso (vermelho)
- **E2** Cone Ralar Vegetais Fino (laranja)
- **E3** Cone Cortar grosso (verde escuro)
- **E4** Cone Cortar fino (verde claro)
- **E5** Cone Ralar (amarelo) (dependendo do modelo)
- **F** Acessório para guardar

Instruções de Segurança

- Leia atentamente o manual de instruções antes da primeira utilização do aparelho: uma utilização que não esteja conforme o manual de instruções libera o fabricante de qualquer responsabilidade e anula a garantia.
- Este aparelho não foi concebido para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais se encontram reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência ou conhecimento, a não ser que tenham sido devidamente acompanhadas e instruídas sobre a correta utilização do aparelho, pela pessoa responsável pela sua segurança.
- É importante vigiar as crianças para garantir que as mesmas não brinquem com o aparelho.
- Este aparelho esta em conformidade com as regras técnicas e normas em vigor.
- Este aparelho foi concebido para funcionar apenas com corrente altera. Antes da primeira utilização, verifique se a tensão da rede corresponde devidamente à tensão indicada na placa de características do aparelho.
- Não coloque nem utilize este aparelho sobre uma placa quente ou na proximidade de uma chama (fogão a gás).
- Utilize o produto apenas numa bancada de trabalho estável, protegida contra os respingos de água. Não o vire ao contrário.
- Para evitar acidentes e danos materiais do aparelho, mantenha sempre as mãos e os utensílios de cozinha afastados das laminas e dos cones em movimento.
- Não mantenha o aparelho funcionando por mais de 2 minutos seguidos.
- Não mantenha o aparelho funcionando sem ingredientes, bem como com todos os cones arrumados.
- Não pique carne.
- Nunca retire os cones antes da parada completa do motor.
- Nunca introduza os alimentos com as mãos, utilize sempre o pilão.
- Não utilize o produto para alimentos demasiado consistentes: (açúcar, carne).
- O aparelho deve ser desligado:
  - No caso da ocorrência de anomalia durante o funcionamento,
  - Antes de cada operação de limpeza ou manutenção,
  - Após cada utilização
- Nunca desligue o aparelho puxando pelo cabo.
- Utilize uma extensão apenas após certificar-se que se encontra em perfeitas condições de funcionamento.
- Um eletrodoméstico não deve ser utilizado se:
  - Cair no chão
  - Os cones se encontrarem de alguma forma danificados ou incompletos.
- Desligue sempre o aparelho da corrente sempre que não estiver sendo utilizado e antes de colocar ou retirar os cones.
- Se o cabo de alimentação se encontrar de alguma forma danificado, de vê ser substituído pelo fabricante, um Serviço de Assistência Técnica autorizado ou uma pessoa de qualificação semelhante, de modo a evitar qualquer situação de perigo para o utilizador.
- Utilize apenas cones ou peças sobressalentes adquiridas junto de um Serviço de Assistência Técnica autorizado.
- Este produto foi concebido apenas para uma utilização domestica. Qualquer utilização profissional inadequada ou a falta de observação ao manual de instruções libera o fabricante de qualquer responsabilidade e anula a garantia.

Antes da primeira utilização

Limpe os acessórios (cones, compartimento dos cones e pilão) com água e detergente. Molhe os acessórios na água e, em seguida, seque-os cuidadosamente.

ATENÇÃO: As lâminas dos cones são extremamente afiadas, manuseie os cones com cuidado pegando sempre pela parte de plástico.

Utilização

- Selecione o cone correspondente à utilização pretendida.
- Posicione o suporte de cones **(D)** no bloco do motor **(A) (fig.1)** descrevendo ¼ de volta para a esquerda **(fig. 2)**.
- Coloque o cone escolhido na abertura na parte da frente do suporte **(D)**, O cone deve ficar corretamente posicionado no eixo **(fig.3)**.
- Ligue o aparelho
- Pressione uma ou duas vezes o botão ligar/desligar **(B)** para bloquear o cone **(fig. 4)**.

ATENÇÃO: comece por pressionar o botão ligar/desligar antes de introduzir alimentos no tubo de alimentação (fig. 5).

- Introduza os alimentos pelo tubo de alimentação do suporte **(D)** e empurre os alimentos com a ajuda do pilão **(C) (fig. 6)**.
- Para mudar de cone, rode o suporte **(D)**, descrevendo ¼ de volta para a direita **(fig. 7)** e, em seguida, volte a colocá-lo na posição vertical **(fig. 8)**. Retire o cone **(fig. 9)**.

Atenção: Antes de colocar o aparelho para funcionar, certifique-se que o cone está perfeitamente posicionado no eixo (fig. 3 & 4). O produto está equipado com um botão ligar/desligar (B). Para funcionar continuamente, mantenha-o pressionado.

PERGUNTAS FREQUENTES:

Perguntas	**Respostas**
• "O cone não encaixa no suporte, não ouço um clique".	Certifique-se apenas que o cone encaixa corretamente **(fig.3)**. O bloqueio adequado do cone só ocorre quando o produto é colocado em funcionamento antes de se introduzir um alimento. **(fig.4)**.
• "Não consigo retirar o acessório após a utilização".	Para retirar o cone após a utilização, desbloqueie **(fig.7)** e volte a bloquear o suporte **(fig.8)** et le cône tombera de lui-même **(fig.9)**.
• "O suporte de cone é difícil de colar e retirar. É normal?»	Sim, sem dúvida, quando o produto é novo. No decorrer das utilizações, torna-se cada vez mais fácil colocá-lo e retirá-lo.

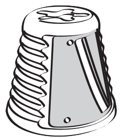
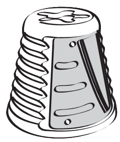
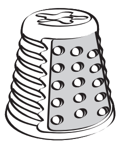
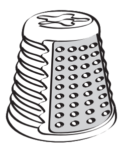
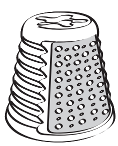
Utilize o cone previsto para cada tipo de alimento:

	Cone Ralar Vegetais Grosso E1 (vermelho)	Cone Ralar Vegetais fino E2 (laranja)	Cone Cortar grosso E3 (verde escuro)	Cone Cortar fino E4 (verde claro)	*Cone Ralar E5 (amarelo)
Cenouras	X	X	X	X	
Abobrinhas	X	X	X	X	
Batatas	X	X	X	X	
Pepino	X	X	X	X	
Pimentão	X		X	X	
Cebolas			X	X	
Beterrabas			X	X	
Couve (branca/roxa)			X	X	
Maçãs			X	X	
Parmesão					X
Queijo tipo Gruyère	X	X	X	X	
Chocolate	X	X			X
Pão seco/Torradas					X
Avelãs/nozes/amêndoas					X
Coco		X			X

Conselhos para obter bons resultados :

Os ingredientes que você utilizar devem estar frescos para conseguir obter resultados satisfatórios e evitar qualquer tipo de acumulação de alimentos no compartimento. Não utilize o aparelho para ralar ou cortar alimentos muito duros como açúcar ou pedaços de carne. Corte os alimentos para introduzi-los com maior facilidade no bocal do compartimento.

RECEITAS

CÔNES	PREPARAÇÃO	INGREDIENTES	CONSELHOS
Cone verde escuro CORTAR GROSSO (E3) 	Batatas gratinadas (para 4 pessoas)	800 g de batatas, 25 ml de leite, 20 ml de creme de leite, 1 dente-de-alho, 2 gemas de ovo, 100 g de queijo tipo gruyère, Sal e pimenta do reino.	Corte as batatas com a ajuda do cone Cortar grosso **(E3)**. Disponha as fatias num prato para gratinar previamente untado com manteiga e com o dente de alho. Numa saladeira, misture as gemas do ovo, o leite e o creme de leite. Deite esta mistura sobre as batatas. Tempere com sal e pimenta e polvilhe com queijo gruyère ralado com a ajuda do cone de Ralar grosso **(E1)**. Leve para cozinhar a 200°C (+- 1h)
Cone verde claro CORTAR FINO (E4) 	Salada grega (para 4 pessoas)	1 pepino, 2 tomates grandes, 1 pimentão vermelho, 1 pimentão verde, 1 cebola branca média, 200 g de queijo tipo feta, 50 g de azeitonas pretas (facultativo), 4 colheres de sopa de óleo, 1 limão, 30 g de ervas aromáticas frescas (podem ser: manjericão, salsinha, hortelã, ...).	Corte o pepino em fatias finas com a ajuda do cone de Cortar fino **(E4)**. Corte os pimentões ao meio, retire as sementes. Corte os pimentões e a cebola em fatias. Corte os tomates e o queijo feta em cubos pequenos. Numa saladeira, misture todos estes ingredientes e junte as azeitonas. Prepare o tempero misturando o óleo ao suco de limão. Misture com cuidado e polvilhe a salada com ervas aromáticas frescas cortadas.
Cone verm'elho RALAR GROSSO (E1) 	Gratinado "dourado" (para 6 pessoas)	6 abobrinhas pequenas, 2 batatas, 1 cebola, 1 xícara de arroz cozido, 1 ovo, 1 copo de leite, 150 g de queijo tipo gruyère, Manteiga.	Rale as abobrinhas e as batatas com o cone Ralar Grosso **(E1)**. Corte a cebola em fatias com a ajuda do cone Cortas grosso **(E3)**. Faça um refogado com todos os legumes na manteiga. Num prato para gratinar, alterne uma camada de legumes, uma camada de arroz cozido e uma camada de legumes. Adicione o leite batido com o ovo, sal e pimenta. Polvilhe com o queijo gruyère ralado e com pedaços de manteiga. Leve ao forno a 180 (20 min)
Cone laranja RALAR FINO (E2) 	Coleslaw (para 4 pessoas)	¼ de couve branca, 2 cenouras, 3 colheres de sopa de maionese, 3 colheres de sopa de creme de leite, 2 colheres de sopa de vinagre, 2 colheres de sopa de açúcar em pó.	Corte a couve branca em fatias com a ajuda do cone Cortar grosso **(E3)** e rale as cenouras com o cone Ralar fino **(E2)**. Misture-os numa saladeira. Prepare o tempero misturando a maionese, o creme de leite, o óleo, o vinagre e o açúcar. Tempere os legumes ralados com o molho, misture e deixe repousar durante 1 hora no freezer.
Cone amarelo RALAR (E5*) 	Gratinado de maçãs com amêndoas (para 4 pessoas)	6 maçãs, 60 g de açúcar mascavo, 50 g de manteiga, 50 g de amêndoas inteiras, 20 ml de creme de leite, 1 colher de café de canela	Descasque, retire as sementes e corte as maçãs em quatro. Corte em fatias finas com o cone Cortar fino **(E4)** e faça um refogado com 30 g de manteiga. Unte levemente um prato para gratinar com manteiga e disponha as maçãs caramelizadas no fundo. Reduza as amêndoas em pó com a ajuda do cone Moagem Grossa amarelo **(E5*)**. Numa saladeira, misture o pó de amêndoas, o creme de leite e a canela. Deite a mistura obtida sobre as maçãs e polvilhe com açúcar mascado. Leve ao forno de 160°C (45 min)

Limpeza do aparelho

- **Desligue sempre o aparelho antes de limpar o bloco do motor (A).**
- Não mergulhe o bloco do motor nem coloque na água. Limpe o bloco do motor com a ajuda de um pano úmido. Seque-o cuidadosamente.
- O compartimento **(D)**, o pilão **(C)**, os cones **(E1, E2, E3, E4, E5*)** e o acessório para guardar podem ser lavados na máquina de lavar louça no cesto de cima, no programa "Econômico" ou "Pouco sujo". Também podem ser limpos com esponja úmida e sabão ou detergente suave.
- **Manuseie os cones com cuidado, dado que as lâminas dos cones são extremamente afiadas.**
- Caso as peças de plástico fiquem manchadas pelos alimentos, tais como cenouras, esfregue-as com um pano embebido em óleo de cozinha e, depois, proceda com a limpeza habitual.

Guardando o produto

- Todos os cones **(E1, E2, E3, E4, E5*)** podem ser sobrepostos no aparelho. Empilhe os 5 cones **(fig.10)** e posicione-os na abertura na parte da frente do suporte **(D) (fig.11)**. O acessório para guardar **(F)** é fixado na abertura na parte da frente do suporte **(D) (fig.11)**.
- Guardando o cabo: empurre o cabo para a cavidade prevista para tanto (CORD STORAGE) **(fig.12)**.

BESKRIVELSE AF APPARATET

- **A** Motorblok
- **B** Tænd-/sluk-knap
- **C** Nedstopper
- **D** Tromleholder / påfyldningstragt
- **E** Tromler
- **E1** Tromle til at rive groft (rød)
- **E2** Tromle til at rive fint (orange)
- **E3** Tromle til at snitte groft (mørkegrøn)
- **E4** Tromle til at snitte fint (lysegrøn)
- **E5** Tromle til at rive ekstra fint (gul) (afhængig af modellen*)
- **F** Opbevaringstilbehør

SIKKERHEDSANVISNINGER

- Læs brugsanvisningen omhyggeligt igennem, inden apparatet tages i brug første gang. Producenten påtager sig intet ansvar for skader, der opstår ved forkert brug.
- Dette apparat er ikke beregnet til at blive brugt af personer (herunder børn), hvis fysiske, sensoriske eller mentale evner er svækkede eller af personer uden relevant erfaring eller kendskab, medmindre de er under opsyn eller har modtaget forudgående instruktioner om brugen af apparatet af den person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Børn bør kun bruge apparatet under opsyn for at sikre, at de ikke bruger det som et stykke legetøj.
- Dette apparat overholder de gældende tekniske bestemmelser og standarder.
- Apparatet er udelukkende beregnet til at fungere med vekselstrøm. Vi anbefaler, at du kontrollerer, at netspændingen stemmer overens med spændingen på apparatets identifikationsskilt.
- Brug ikke og stil ikke apparatet på en varmeplade eller i nærheden af åben ild (gaskomfur).
- Apparatet bør bruges på en stabil overflade og ikke i nærheden af vand. Vend ikke apparatet på hovedet.
- Hold altid hænder og køkkenredskaber på afstand fra knive og tromler i bevægelse for at undgå uheld og beskadigelse af apparatet.
- Lad ikke apparatet køre i mere end 2 minutter ad gangen.
- Anvend ikke apparatet, når det er tomt, eller når alle tromlerne er anbragt i holderen.
- Må ikke bruges til at hakke kød.
- Tag aldrig tromlerne ud, før end apparatet er helt standset.
- Kom aldrig ingredienser i med hænderne, brug altid nedstopperen.
- Brug ikke apparatet til for hårde fødevarer såsom sukker, kød osv.
- Stikket til apparatet bør tages ud af stikkontakten:
  - hvis der opstår en fejl, mens apparatet kører,
  - inden hver rengøring og ved vedligeholdelse,
  - efter hver brug.
- Afbryd aldrig strømmen ved at trække i ledningen.
- Brug kun en forlængerledning efter at have kontrolleret, at den er i god stand.
- Køkkenapparatet må ikke bruges, hvis:
  - det har været tabt på gulvet,
  - hvis tromlerne er beskadigede eller ukomplette.
- Afbryd altid strømmen til apparatet, hvis det lades uden opsyn og inden tromlerne sættes i eller tages ud.
- Hvis strømkablet er beskadiget, skal det udskiftes af producenten, dennes eftersalgsservice eller en anden person med lignende kvalifikationer for at undgå risiko for fare.
- Brug ikke andre tromler eller reservedele, end dem der leveres af godkendte servicesteder.
- Dette apparat er beregnet til husholdningsbrug. Ved kommerciel eller forkert brug eller hvis instruktionerne ikke følges, bortfalder garantien, og producenten kan ikke holdes ansvarlig for eventuelle følgeskader.

FØRSTEGANGSBRUG

- Rengør tilbehørsdelene (tromler, tromleholder og nedstopper) med vand og opvaskemiddel. Skyl delene, og tør dem grundigt.

VIGTIGT: Skærene på tromlerne er meget skarpe, håndter dem derfor med forsigtighed, og hold altid fast på plastdelen.

BRUG

- Vælg den ønskede tromle.
- Anbring tromleholderen **(D)** på motorblokken **(A) (fig.1)**, og drej den en kvart omgang mod venstre **(fig. 2)**.
- Anbring nu den ønskede tromle i åbningen foran på holderen **(D)**, tromlen skal placeres helt i bund på akslen **(fig.3)**.
- Sæt stikket i stikkontakten.
- Tryk en eller to gange på tænd-/sluk-knappen **(B)** for at låse tromlen fast **(fig. 4)**.
- Kom ingredienserne ned i påfyldningstragten **(D)**, og skub dem ned med nedstopperen **(C)** **(fig. 6)**.
- Skift tromle ved at dreje holderen **(D)** en kvart omgang mod højre **(fig. 7)**, Sæt den derefter tilbage i lodret position **(fig. 8)**. Tag tromlen ud **(fig. 9)**.

Vigtigt: Tryk på tænd-/sluk-knappen, inden du kommer ingredienser i påfyldningstragten (fig. 5).

VIGTIGT: Inden du tager apparatet i brug, kontroller at tromlen er korrekt placeret på akslen (fig. 3 og 4). Apparatet er forsynet med en tænd-/sluk-knap (B). For at lade apparatet køre konstant, skal knappen holdes inde.

HYPPIGE SPØRGSMÅL:

Spørgsmål	Svar
• "Tromlen sidder ikke ordentligt fast i holderen, jeg kan ikke høre at den klipses fast".	Kontroller, at tromlen sidder helt i bund **(fig.3)**. Det er først, når apparatet sættes i gang uden ingredienser, at tromlen låses korrekt fast **(fig.4)**.
• "Jeg kan ikke fjerne tilbehøret efter brug".	For at fjerne tromlen efter brug, løsn **(fig.7)** og lås holderen **(fig.8)** så falder tromlen af af sig selv **(fig.9)**.
• "Tromleholderen er svær at sætte på plads og tage ud, er det normalt?"	Ja, det er helt normalt, når apparatet er nyt. Det bliver lettere efterhånden, som apparatet bliver brugt.

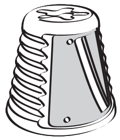
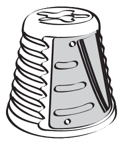
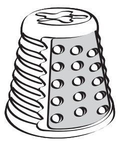
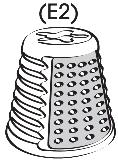
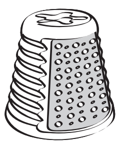
Brug den tromle, der er anbefalet til de enkelte typer fødevarer:

	Tromle "til at rive groft" E1 (rød)	Tromle "til at rive fint" E2 (orange)	Tromle "til at snitte groft" E3 (mørkegrøn)	Tromle "til at snitte fint" E4 (lysegrøn)	* Tromle "til at rive ekstra fint" E5 (gul)
Gulerødder	X	X	X	X	
Squash	X	X	X	X	
Kartofler	X	X	X	X	
Agurker	X	X	X	X	
Peberfrugter	X		X	X	
Løg			X	X	
Rødbeder			X	X	
Kål (hvid/rød)			X	X	
Æbler			X	X	
Parmesan					X
Gruyere	X	X	X	X	
Chokolade	X	X			X
Tørt brød / tvebakker					X
Hasselnødder/valnødder/mandler					X
Kokosnød		X			X

TIPS TIL TILBEREDNING:

Brug ingredienser, der er faste for at opnå gode resultater, og undgå at ingredienserne hober sig op i tromleholderen.
Brug ikke apparatet til at rive eller snitte ingredienser, der er for hårde såsom sukker eller kødstykker. Skær ingredienserne i mindre stykker, så de er lettere at komme ned i påfyldningstragten.
Det bedste resultat opnås, hvis den gule tromle kun anvendes til nødder, chokolade og parmesanost.
Den bør ikke anvendes til tilberedning af kartofler.
Anvend den orange tromle til tilberedning af kartoffel-rösti (en slags kartoffelpandekager).

OPSKRIFTER

TROMLER	TILBEREDNING	INGREDIENSER	GODE RÅD
Mørkegrøn tromle til at SNITTE GROFT (E3) 	Flødekartofler (til 4 personer)	800 g kartofler, 25 cl mælk, 20 cl fløde, 1 fed hvidløg, 2 æggeblommer, 100 g gruyere, salt og peber.	Snit kartoflerne ved hjælp af tromlen til at "snitte groft" (E3). Læg kartoffelskiverne i et ovnfast fad, der er smurt med smør og gnubbet med hvidløg. Bland æggeblommer, mælk og fløde i en skål. Hæld blandingen over kartoflerne. Tilsæt salt, peber og drys gruyereosten, som er revet med tromlen til at "rive groft" (E1). på. Bages i ovnen ved 200 °C (i ca. 1 time).
Lysegrøn tromle til at SNITTE FINT (E4) 	Græsk salat (til 4 personer)	1 agurk, 2 store tomater, 1 rød peberfrugt, 1 grøn peberfrugt, 1 mellemstort løg, 200 g feta, 50 g sorte oliven (valgfrit), 4 spsk. olie, 1 citron, 30 g friske krydderurter (af eget valg: basilikum, persille, mynte, koriander).	Snit agurken i fine skiver ved hjælp af tromlen til at "snitte fint" (E4). Skær peberfrugterne i 2, og fjern kernehuset. Snit peberfrugterne med løget. Skær tomater og feta i små tern. Bland alle ingredienserne i en skål, og tilsæt de sorte oliven. Tilbered dressingen ved at blande olie og citronsaft. Bland salaten forsigtigt, og drys de friskklippede urter på.
Rød tromle til at RIVE GROFT (E1) 	Grøntsagsgratin (til 6 personer)	6 små squash, 2 kartofler, 1 løg, 1 kop kogte ris, 1 æg, 1 glas mælk, 150 g gruyere, smør.	Riv squashene og kartoflerne med tromlen til at "rive groft" (E1). Snit løget med tromlen til at "snitte groft" (E3). Svits grøntsagerne på en pande med smør. Læg skiftevis et lag grøntsager og et lag kogte ris i et ovnfast fad. Tilsæt mælk, pisket med æg, salt og peber. Drys reven gruyereost henover, og læg nogle små tern smør oven på. Bages ved 180 °C (i 20 minutter).
Orange tromle til at RIVE FINT (E2) 	Coleslaw (til 4 personer)	¼ hvidkål, 2 gulerødder, 3 spsk. mayonnaise, 3 spsk. fløde, 2 spsk. vineddike, 2 spsk. sukker,	Snit hvidkålen ved hjælp af tromlen til at "snitte groft" (E3) og riv gulerødderne med tromlen til at "rive fint" (E2). Bland det hele i en skål. Tilbered dressingen ved at blande mayonnaise, fløde, olie, vineddike og sukker. Hæld dressingen over grøntsagerne, bland, og lad coleslawen hvile i 1 time i køleskabet.
Gul tromle til at RIVE EKSTRA FINT (E5*) 	Æblegratin med mandler (til 4 personer)	6 æbler, 60 g brun farin, 50 g smør, 50 g hele mandler, 20 cl fløde, 1 tsk. kanel.	Skræl æblerne, tag kernehuset ud, og skær dem i både. Snit æblerne i skiver med tromlen til at "snitte fint" (E4) og svits dem på en pande med 30 g smør. Smør et ovnfast fad med en smule smør, og læg de karamelliserede æbler i bunden. Mal mandlerne ved hjælp af tromlen til at "rive ekstra fint" (E5*). Bland de malede mandler, fløde og kanel i en skål. Hæld blandingen over æblerne, drys med brun farin. Bages ved 160 °C (i 45 minutter).

RENGØRING AF APPARATET

- **Afbryd altid strømmen til apparatet, inden motorblokken (A) rengøres.**
- Nedsænk aldrig motorblokken i vand, og skyl den aldrig under rindende vand. Tør motorblokken af med en fugtig klud. Tør den omhyggeligt.
- Tromleholderen **(D)**, nedstopperen **(C)**, tromlerne **(E1, E2, E3, E4, E5*)** og opbevaringstilbehøret **(F)** kan vaskes i opvaskemaskinen i den øverste kurv på programmet "ØKO" eller "LIDT SNAVSET".
- **Vær altid forsigtig, når du håndterer tromlerne, da klingerne kan være meget skarpe.**
- Hvis plastdelene bliver misfarvede af f.eks. gulerødder, kan du gnide dem med en klud, der er dyppet i madolie. Rengør derefter apparatet på den almindelige måde.

OPBEVARING

- Alle tromlerne **(E1, E2, E3, E4, E5*)** kan gemmes i apparatet.
  Stabl de 5 tromler **(fig.10)** oven på hinanden, og anbring dem i åbningen foran på holderen **(D) (fig.11)**. Opbevaringstilbehøret **(F)** klipses på åbningen foran på holderen **(D) (fig.11)**.
- Opbevaring af ledningen: Skub ledningen ind i ledningsrummet (LEDNINGSHOLDER) **(fig.12)**.

GENBRUG

BORTSKAFFELSE AF BRUGT ELEKTRISK OG ELEKTRONISK UDSTYR:

Dette apparat er beregnet til at holde i mange år.
Men den dag, du beslutter dig for at udskifte det, må du ikke smide det ud sammen med det almindelige husholdningsaffald. Det skal afleveres på et specialiseret indsamlingscenter for genbrug, som kommunen stiller til rådighed (eller på en affaldsplads).

Tænk på miljøet!

ⓘ Apparatet indeholder mange materialer, der kan genvindes eller genbruges.

➲ Bring det til et specialiseret indsamlingscenter for genbrug, når det ikke skal bruges mere.

BESKRIVNING

A Motorenhet
B Strömbrytare
C Påmatare
D Trumhållare/matningsrör
E Trummor
E1 Trumma för grov rivning (röd)
E2 Trumma för fin rivning (orange)
E3 Trumma för tjocka skivor (mörkgrön)
E4 Trumma för tunna skivor (ljusgrön)
E5 Trumma för grov rivning (gul) (beroende på modell)
F Förvaringstillbehör

SÄKERHETSANVISNINGAR

- Läs bruksanvisningen noggrant innan du använder apparaten för första gången: Tillverkaren tar inget ansvar för användning som inte sker i enlighet med anvisningarna.
- Apparaten är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk eller mental förmåga samt känselförmåga eller av personer som inte har tidigare kunskap om eller erfarenhet av användningen. Undantag kan göras i de fall då personerna övervakas eller får anvisningar om apparatens användning av någon som ansvarar för deras säkerhet.
- Låt inte barnen leka med apparaten.
- Den här apparaten överensstämmer med tillämpliga tekniska bestämmelser och standarder.
- Den här enheten är endast avsedd för växelström. Innan du använder apparaten första gången skulle vi vilja be dig att kontrollera att spänningen i ditt elnät stämmer överens med den som är angiven på apparatens märkplåt.
- Placera inte apparaten på en värmeplatta eller i närheten av öppen eld (gasspis).
- Använd apparaten endast när den står på en platt, stabil och värmetålig arbetsbänk och där den inte utsätts för vattenstänk. Vänd den inte upp-och-ned.
- Undvik olyckor och skador på apparaten genom att hålla händer och köksredskap borta från knivar och trummor i rörelse.
- Använd den inte längre än två minuter i taget.
- Använd inte apparaten när den är tom eller med någon av trummorna förvarad i den.
- Hacka, riv eller skiva inte rått eller tillagat kött i apparaten.
- Ta inte bort trummorna förrän motorn har stannat helt.
- Mata aldrig in mat med händerna, utan använd alltid påmataren.
- Använd inte apparaten till mat med för tjock konsistens, t.ex. socker och kött.
- Du måste dra ur kontakten till apparaten
  - om den inte fungerar som den ska
  - varje gång den rengörs eller underhålls
  - efter användning.
- Koppla inte ur apparaten genom att dra i sladden. Dra i själva kontakten.
- Använd endast en förlängningssladd efter att ha kontrollerat att den är i gott skick.
- Ingen hushållsapparat bör användas om
  - den har tappats i golvet
  - tillbehören är skadade eller saknar delar.
- Dra alltid ur kontakten till apparaten om du tänker lämna den utan uppsikt, innan du sätter ihop den eller när du tar bort trummorna.
- Om strömsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, en godkänd serviceverkstad eller en annan behörig person. Detta för att undvika olyckshändelser.
- Använd inte andra trummor eller reservdelar än de som levereras av godkända serviceverkstäder.
- Produkten är endast avsedd för hemmabruk. Om apparaten används i kommersiella syften, på olämpligt sätt eller om anvisningarna inte har följts upphör garantin att gälla och tillverkaren frånskriver sig allt ansvar.

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNINGSTILLFÄLLE

- Rengör tillbehören (trummor, trumförvaring och påmatare) med vatten och diskmedel. Skölj och torka noga.

VARNING: Trumknivarna är mycket vassa. Var försiktig när du hanterar trummorna. Håll dem alltid i plastdelen.

ANVÄNDNING

- Välj den trumma som motsvarar den önskade användningen.
- Sätt fast trumhållaren **(D)** på motorenheten **(A)** **(fig.1)** genom att vrida den ett kvarts varv till vänster **(fig. 2)**.
- Placera trumman i öppningen där fram på hållaren **(D)**. Trumman måste sättas in rätt ända in till drivenheten **(fig.3)**.
- Sätt in kontakten till apparaten.
- Tryck på PÅ/AV-knappen **(B)** en eller två gånger för att låsa fast trumman **(fig. 4)**.

Varning: Tryck först på PÅ/AV-knappen innan du lägger i mat i matningsröret (Figur 5).

- Lägg i maten genom matningsröret **(D)**, och tryck ned maten med påmataren **(C)** **(fig. 6)**.
- Om du vill byta trumma vrider du på hållaren **(D)** ett kvarts varv till höger **(fig. 7)**, för att sedan ta tillbaka den i rakt läge **(fig. 8)**. Ta bort trumman **(fig. 9)**.

VARNING: Se alltid till att trumman sitter helt rätt på motorns drivenhet innan du använder apparaten (Figur 3–4). Produkten är försedd med en PÅ/AV-knapp (B). Om du vill använda apparaten håller du ned knappen.

Vanliga frågor och svar:

Frågor	**Svar**
• "Trumman sitter inte fast ordentligt i hållaren. Jag kan inte höra att den låses fast."	Kontrollera att trumman är intryckt ända in till drivenheten **(fig.3)**. Kontrollera att trumman sitter korrekt fastlåst innan du lägger i maten i matningsröret genom att först trycka på PÅ/AV-knappen **(fig.4)**.
• "Det går inte att ta bort tillbehöret efter användning."	När du ska ta bort trumman efter användning låser du upp **(fig.7)** hållaren för att sedan låsa den igen **(fig.8)** och trumman kommer falla ut av sig själv **(fig.9)**.
• "Trumhållaren är ganska svår att sätta dit och ta bort. Ska det vara så?"	Ja, när apparaten är ny är det så. Allteftersom du använder apparaten blir det enklare att sätta fast och ta bort trumman.

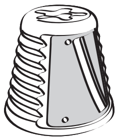
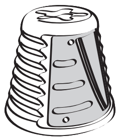
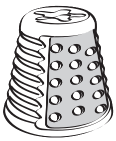
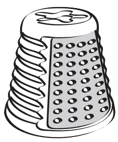
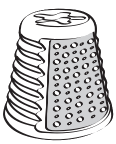
Använd den kon som är rekommenderad för de olika ingredienserna:

	Trumma för grov rivning E1 (röd))	Trumma för fin rivning E2 (orange)	Trumma för tjocka skivor E3 (mörkgrön)	Trumma för tunna skivor E4 (ljusgrön)	Trumma för grov malning E5 (gul)
Morötter	X	X	X	X	
Zucchinier	X	X	X	X	
Potatis	X	X	X	X	
Gurka	X	X	X	X	
Paprika	X		X	X	
Lök			X	X	
Rödbetor			X	X	
Kål (vit/röd)			X	X	
Applen			X	X	
Parmesanost					X
Gruyèreost	X	X	X	X	
Choklad	X	X			X
Torrt bröd/kakor					X
Hasselnötter/valnötter/mandlar					X
Kokos		X			X

Tips för bra resultat:

Ingredienserna måste vara fasta för att du ska blir nöjd med resultatet. Undvik att lämna kvar matrester i hållaren.
Använd inte apparaten för att riva eller skriva mat som är för hård, t.ex. socker eller köttbitar. Skär maten i bitar för att underlätta inmatningen genom matningsröret.
För få bästa resultat när man river, så skall den gula trumman enbart användas till nötter, choklad och parmesanost. Använd inte den gula trumman för att riva potatis. För att göra raggmunk, kroppkakor och rösti skall man använda den orange trumman.

RECEPT

TRUMMOR	MATRÄTTER	INGREDIENSER	TIPS
Mörkgrön trumma TJOCKA SKIVOR 	Potatisgratäng (4 portioner)	800 g potatis 2,5 dl mjölk 2 dl matlagningsgrädde 1 vitlöksklyfta 2 äggulor 100 g gruyèreost salt och peppar	Skiva potatisen med trumman för tjocka skivor **(E3)**. Gnid in vitlöken på insidorna av formen, smörj den och lägg i potatisskivorna. Blanda äggulor, mjölk och grädde i en stor skål. Häll blandningen över potatisen. Strö över gruyèreosten efter att du har rivit den med trumman för grov rivning **(E1)**. Gratinera den i 200 °C (ca 1 timme).
Ljusgrön trumma TUNNA SKIVOR (E4) 	Grekisk sallad (4 portioner)	1 gurka 2 stora tomater 1 röd paprika 1 grön paprika 1 medelstor silverlök 200 g fetaost 50 g svarta oliver (valfritt) 4 matskedar olivolja 1 citron 30 g färska örter (välj en av följande: basilika, persilja, mynta eller koriander)	Skiva gurkan tunt med trumman för tunna skivor **(E4)**. Skär paprikorna i halvor och ta bort frön och vita bitar. Skiva löken och paprikorna. Skär tomaterna och fetaosten i små tärningar. Blanda alla ingredienserna i en stor skål och tillsätt oliverna. Förbered dressingen genom att blanda oljan med citronsaften. Blanda försiktigt och strö över de hackade färska örterna.
Röd trumma GROV RIVNING (E1) 	Sommargratäng (6 portioner)	6 små zucchinier 2 potatisar 1 lök 1 kopp kokt ris 1 ägg 1 glas mjölk (ca 1,5 dl) 150 g gruyèreost smör	Riv zucchini och potatis med trumman för grov rivning **(E1)**. Skiva löken med trumman för tjocka skivor **(E3)**. Bryn alla grönsaker i smör. Varva lager av grönsakerna och det kokta riset i en ugnssäker form. Tillsätt mjölken som är vispad tillsammans med ägg, salt och peppar. Strö över den rivna osten och några tärningar med smör. Sätt in den i ugnen i 180 °C (20 min.).
Orange trumma FIN RIVNING (E2) 	Vitkålssallad (4 portioner)	¼ vitkålshuvud 2 morötter 3 matskedar majonnäs 3 matskedar grädde, 2 matskedar vinvinäger 2 matskedar strösocker	Skiva vitkålen med trumman för tjocka skivor **(E3)** och riv morötterna med trumman för fin rivning **(E2)**. Blanda dem i en skål. Förbered dressingen genom att blanda majonnäs, grädde, olja, vinäger och socker. Rör ned såsen i grönsakerna och låt salladen stå i en timme i kylskåpet.
Gul trumma GROV RIVNING (E5*) 	Äppelpaj med mandel (4 portioner)	6 äpplen 60 g farinsocker 50 g smör 50 g hela mandlar 2 dl grädde 1 tesked mald kanel	Skala, kärna ur och skär äpplena i fyra bitar. Skiva dem med trumman för tunna skivor **(E4)** och bryn skivorna i 30 g smör. Smörj en ugnsform lite lätt och lägg upp de karamelliserade äpplena på botten av formen. Mal mandlarna så att de blir som ett puder med trumma för grov rivning **(E5*)**. Blanda de malda mandlarna, grädde och kanel i en skål. Häll blandningen över äpplena och strö över farinsockret. Grädda pajen i 160 °C (45 min.).

RENGÖRA APPARATEN

- **Koppla alltid ur kontakten till apparaten innan du rengör motorenheten (A).**
- Doppa inte och använd inte motorenheten i vatten. Torka av motorenheten med en fuktig trasa. Torka den noga.
- Förvaringen **(D)**, trummorna **(E1, E2, E3, E4, E5*)** och förvaringstillbehöret **(F)** kan diskas i diskmaskinens övre korg med något av de mildare programmen, t.ex. "ECO" eller "SKON".
- **Var försiktig när du hanterar trummorna eftersom bladen är mycket vassa.**
- Om plastdelarna blir missfärgade av maten, t.ex. morötter, torkar du rent dem med en trasa doppad i matolja och rengör dem sedan på vanligt sätt.

FÖRVARING

- Alla trummor **(E1, E2, E3, E4, E5*)** kan förvaras i apparaten. Stapla de fem trummorna på varandra **(fig.10)** och placera dem i öppningen fram på hållaren **(D) (fig.11)**. Förvaringstillbehöret **(F)** fästs över öppningen fram på hållaren **(D) (fig.11)**.
- Förvara strömsladden: Tryck in sladden i hålet (SLADDFÖRVARING) **(fig.12)**.

ÅTERVINNING

ELEKTRONISK PRODUKT VARS LIVSLÄNGD ÄR SLUT

Apparaten är avsedd att användas i flera år.
Den dagen du tänker byta ut den ska du inte slänga inte den i de vanliga hushållssoporna eller på soptippen, utan ta med den till en lämplig återvinningsstation.

Var rädd om miljön!

ⓘ Apparaten innehåller mycket material som kan återanvändas eller återvinnas.

➲ Lämna den på en återvinningsstation så att den kan återvinnas.

BESKRIVELSE AV APPARATET

- **A** Motorenhet
- **B** Av/på-knapp
- **C** Stapper
- **D** Kjegleholder/sjakt
- **E** Kjegler
- **E1** Kjegle for grovriving (rød)
- **E2** Kjegle for finriving (oransje)
- **E3** Kjegle for tykke skiver (mørkegrønn)
- **E4** Kjegle for tynne skiver (lysegrønn)
- **E5** Kjegle for rasping (gul) (avhengig av modell)
- **F** Oppbevaringstilbehør

SIKKERHETSINSTRUKSJONER

- Les bruksanvisningen nøye før du bruker apparatet for første gang. Bruk i strid med bruksanvisningen fritar produsenten for ethvert ansvar.
- Dette apparatet er ikke ment brukt av personer (inkludert barn) med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring og kunnskap, med mindre disse personene overvåkes eller får nødvendige instruksjoner i bruken av apparatet av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet.
- Barn bør overvåkes for å sikre at de ikke leker med apparatet.
- Dette apparatet samsvarer med gjeldende tekniske retningslinjer og standarder.
- Det er kun utviklet for vekselstrøm. Kontroller at nettspenningen stemmer overens med det som er angitt på apparatets merkeskilt før første gangs bruk.
- Apparatet må ikke brukes på varme kokeplater eller i nærheten av åpne flammer (gasskomfyr).
- Apparatet skal brukes på et stabilt bord, uten risiko for vannsprut. Det må ikke vendes.
- For å unngå ulykker eller skader apparatet, må du alltid holde fingrene og kjøkkenredskaper på avstand fra bladene og kjeglene i bevegelse.
- Ikke la apparatet gå i over to minutter sammenhengende.
- Apparatet må ikke gå hvis det er tomt eller hvis tilbehøret er ryddet inn.
- Ikke bruk apparatet til å kverne kjøtt.
- Kjeglene må aldri tas ut før motoren har stanset helt.
- Skyv aldri inn ingrediensene med fingrene, bruk alltid stapperen.
- Ikke bruk maskinen til svært solide ingredienser: (sukker, kjøtt).
- Apparatet skal koples fra:
  - hvis det oppstår feil ved bruk
  - før rengjøring eller vedlikehold
  - etter hver bruk.
- Apparatet må aldri kobles fra ved å trekke i ledningen.
- Skjøteledningen skal kun brukes etter at man har kontrollert at den er i perfekt funksjonsstand.
- Husholdningsapparater må ikke brukes:
  - etter å ha falt i gulvet
  - hvis kjeglene er skadde eller ufullstendige.
- Koble alltid fra strømmen hvis apparatet skal stå uten tilsyn og før kjeglene settes inn eller tas ut.
- Hvis strømledningen er skadet, skal den av sikkerhetsmessige årsaker erstattes av produsenten, dens kundeservice eller av en person med tilsvarende kvalifikasjoner.
- Ikke bruk andre kjegler eller reservedeler enn de som leveres av de godkjente servicesentrene.
- Dette produktet er beregnet på bruk i hjemmet. Fabrikantens garanti og erstatningsansvar gjelder ikke ved profesjonell bruk eller dersom apparatet ikke blir brukt i henhold til bruksanvisningen.

FØRSTE GANGS BRUK

- Vask tilbehørsdelene (kjegler, kjeglehus og stapper) i såpevann. Skyll og tørk godt.

FORSIKTIG: Kjeglenes blader er ekstremt skarpe og må håndteres forsiktig. Hold dem alltid i plastdelen.

BRUKE APPARATET

- Velg ønsket kjegle.
- Sett kjegleholderen **(D)** på motorenheten **(A)** **(fig.1)** ved å vri den 1/4 omgang til venstre **(fig. 2)**.
- Sett kjeglen i åpningen foran holderen **(D)**,kjeglen må være korrekt plassert helt inn i drivhjulet **(fig.3)**.
- Kople til apparatet.
- Trykk én eller to ganger på av/på-knappen **(B)** for å låse fast kjeglen **(fig. 4)**.
- Ha ingrediensene ned i sjakten til holderen **(D)**, og skyv dem ned med stapperen **(C)** **(fig. 6)**.
- For å bytte kjegle vrir du holderen **(D)** en 1/4 omgang til høyre **(fig. 7)**, så setter du den tilbake til loddrett posisjon **(fig. 8)**.Ta av kjeglen **(fig. 9)**.

NB: Trykk først på av/på-knappen før du fører ingrediensene ned i sjakten (fig. 5).

NB: Før du slår på apparatet, må du alltid sørge for at kjeglen er korrekt plassert på drivhjulet (fig. 3 og 4). Apparatet er utstyrt med en av/på-knapp (B). Hold ned knappen for å kjøre apparatet kontinuerlig.

VANLIGE SPØRSMÅL:

Spørsmål	**Svar**
• "Kjeglen sitter ikke korrekt på plass, jeg hører ikke at den klipser seg fast."	Sørg ganske enkelt for at kjeglen er satt helt inn i drivhjulet **(fig.3)**. Trykk på av/på-knappen før du fører ingrediensene ned i sjakten, for å kontrollere at kjeglen er korrekt fastlåst **(fig.4)**.
• "Jeg klarer ikke å ta ut tilbehøret etter bruk."	For å ta ut kjeglen etter bruk låser du opp **(fig.7)** og igjen holderen **(fig.8)** og kjeglen faller ut av seg selv **(fig.9)**.
• "Kjegleholderen er ganske hard å sette på og ta av - er det normalt?"	Ja, det er normalt når maskinen er ny. Etter hvert som den brukes, blir det enklere å sette den på og ta den ut.

Bruk den anbefalte kjeglen for ingrediensen den er ment for:

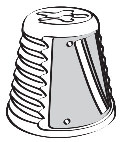
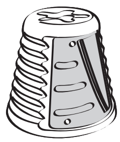
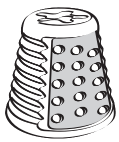
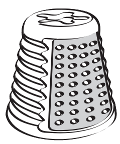
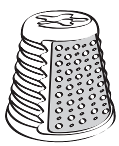
	Kjegle grovriving E1 (rød)	Kjegle finriving E2 (oransje)	Kjegle tykke skiver E3 (mørkegrønn)	Kjegle tynne skiver E4 (lysegrønn)	* Kjegle rasping E5 (gul)
Gulrøtter	X	X	X	X	
Squash	X	X	X	X	
Poteter	X	X	X	X	
Agurker	X	X	X	X	
Paprika	X		X	X	
Løk			X	X	
Rødbeter			X	X	
Kål (hodekål/rødkål)			X	X	
Epler			X	X	
Parmesan					X
Gulost	X	X	X	X	
Sjokolade	X	X			X
Tørt brød/kavringer					X
Hasselnøtter/valnøtter/mandler					X
Kokosnøtt		X			X

TIPS FOR GODE RESULTATER:

Ingrediensene du bruker må være faste for å oppnå gode resultater og unngå at mat samler seg opp i holderen.
Ikke bruk apparatet til å rive eller skjære ekstra harde matvarer, som f.eks. sukker eller kjøttbiter.

Skjær opp matvarene slik at det er enklere å føre dem ned i sjakten.
For å få det beste tilberedningsresultatet, bør den gule sylinderen kun brukes til nøtter, sjokolade og parmesanost. Ikke bruk den gule sylinderen til å tilberede poteter. Bruk den oransje sylinderen til å lage potetpannekaker (røsti, tradisjonell tysk oppskrift).

OPPSKRIFTER

Kjegler	OPPSKRIFT	INGREDIENSER	FREMGANGSMÅTE
Mørkegrønn kjegle TYKKE SKIVER (E3) 	Fløtegratinerte poteter (til 4 personer)	800 g poteter 2,5 dl melk 2 dl kremfløte 1 fedd hvitløk 2 eggeplommer 100 g gulost salt og pepper	Skjær potetene i skiver med kjeglen for tykke skiver **(E3)**. Legg skivene i en gratengform som er smurt med smør og gnidd med hvitløk. Bland eggeplommer, melk og kremfløte i en bolle. Hell denne blandingen over potetene. Ha i salt og pepper, og dryss over ost som er revet med kjeglen for grovriving **(E1)**. Stekes på 200 °C (≈ 1 t).
Lysegrønn kje-gle TYNNE SKIVER (E4) 	Gresk salat (til 4 personer)	1 agurk 2 store tomater 1 rød paprika 1 grønn paprika 1 middels stor løk 200 g fetaost 50 g svarte oliven (kan sløyfes) 4 ss olje 1 sitron 30 g ferske urter (f.eks.: basilikum, persille, peppermynte, koriander).	Skjær agurken i skiver med kjeglen for tynne skiver **(E4)**. Skjær paprikaene i 2, ta ut frø og innmat. Skjær paprikaene og løken i skiver. Skjær tomatene og fetaosten i små terninger. Bland alle disse ingrediensene i en bolle og tilsett oliven. Lag dressingen: bland olje og sitronsaft. Bland salaten forsiktig, og dryss over finhakkede urter.
Rød kjegle GROVRIVING (E1) 	Sommergrateng (til 6 personer)	6 små squash 2 poteter 1 løk 1 kopp kokt ris 1 egg, 1 kopp melk 150 g gulost smør	Riv squash og poteter med kjeglen for grovriving **(E1)**.Skjær løken i skiver med kjeglen for tykke skiver **(E3)**. Stek alle grønnsakene i smør. Legg grønnsaker og kokt ris lagvis i en ovnfast form. Tilsett melk vispet med egg, salt og pepper. Dryss over revet ost og legg på noen smørklatter. Stekes på 180 °C (20 min).
Oransje kjegle FINRIVING (E2) 	Coleslaw (til 4 personer)	¼ hodekål 2 gulrøtter 3 ss majones 3 ss kremfløte 2 ss eddik 2 ss sukker	Skjær hodekål i skiver med kjeglen for tykke skiver **(E3)**, og riv gulrøttene med kjeglen for finriving **(E2)**. Bland ingrediensene i en bolle. Lag dressingen: bland majones, kremfløte, olje, eddik og sukker. Hell dressingen over de revne grønnsakene, bland salaten og la den stå 1 time i kjøleskapet.
Gul kjegle RASPING (E5*) 	Gratinerte epler med mandler (til 4 personer)	6 epler 60 g brunt sukker 50 g smør 50 g hele mandler 2 dl kremfløte 1 ts kanel	Skrell eplene, skjær dem i båter og ta ut kjernene. Skjær båtene i skiver med kjeglen for tynne skiver **(E4)** og stek dem i 30 g smør. Pensle litt smør i en ovnfast form, og legg de stekte eplene i bunnen. Mal mandlene til pulver med kjeglen for rasping**(E5*)**. Bland mandelpulver, kremfløte og kanel i en bolle. Hell blandingen over eplene, og dryss over brunt sukker. Sett formen i ovnen og stek på 160 °C (45 min).

RENGJØRING AV APPARATET

- **Apparatet må alltid kobles fra før motorenheten (A) rengjøres.**
- Motorenheten må ikke nedsenkes i vann eller skylles i vann. Rengjør motorenheten med en fuktig klut. Tørk den grundig.
- Holderen **(D)**, stapperen**(C)**, kjeglene **(E1, E2, E3, E4, E5*)** og oppbevaringstilbehøret **(F)** kan vaskes i oppvaskmaskin i øverste grind på ØKO-program eller program for lite skitten oppvask.
- **Håndter kjeglene forsiktig, bladene på kjeglene er ekstremt skarpe.**
- Hvis plastdelene blir misfarget av matvarer, som gulrøtter, kan de gnis inn med en klut med litt matolje, og deretter vaskes på vanlig måte.

OPPBEVARING

- Alle kjeglene **(E1, E2, E3, E4, E5*)** kan oppbevares på apparatet.
  Stable de 5 kjeglene i hverandre **(fig.10)** og sett dem i åpningen på forsiden av holderen **(D) (fig.11)**. Oppbevaringstilbehøret **(F)** klipses på åpningen på forsiden av holderen **(D) (fig.11)**.
- Oppbevaring av ledningen: skyv ledningen i ledningshullet (CORD STORAGE) **fig.12)**.

RESIRKULERING

AVHENDING AV ELEKTRISKE ELLER ELEKTRONISKE APPARATER

Apparatet er beregnet til å fungere i mange år.
Men den dagen du bestemmer deg for å bytte ut apparatet, må du ikke kaste det i søppelkassen eller sammen med husholdningsavfall, men levere det til et innsamlingssted for EE-avfall (eller evt. et kildesorteringsanlegg).

Tenk grønt!

ⓘ Apparatet inneholder mange materialer som kan gjenvinnes eller gjenbrukes.

➲ Lever apparatet til en miljøstasjon når det ikke skal brukes mer.

INTERNATIONAL GUARANTEE

Date of purchase: . . . . / Date d'achat / Fecha de compra / Data da compra / Data d'acquisto / Kaufdatum / Aankoopdatum / Købsdato / Inköpsdatum / Kjøpsdato / Ostopäivä / Data zakupu / Data vânzării / Įsigijimo data/ Ostukuupäev / Datum nakupa / Sorozatszám / Dátum nákupu / Pirkuma datums / Datum Kupovine / Datum kupnje / Data cumpărării / Datum nákupu / Tarikh pembelian / Tanggal pembelian / Ngày mua hàng/ Satın alma tarihi / Дата продажи / Дата продажу / Дата на закупуване / Датум на купување / Сатылған мерзімі / Ημερομηνία αγοράς/ Վաճառքի օրը /วันที่ซื้อ / 購買日期 /購入日/구입 일자/ تاريخ خريد/ تاريخ الشراء

Product reference: . . . . / Référence du produit / Referencia del producto / Nome do produto / tipo de prodotto / Typnummer des Gerätes / Artikelnummer van het apparaat / Referencenummer / Produktreferens / Artikkelnummer / Tuotenumero / referencja produktu / Model / Gaminio numeris / Toote viitenumber / Tip aparata / Vásárlás kelte / Typ výrobku / Produkta atsauces numurs / Model proizvoda / Oznaka proizvoda / Cod produs / Produk rujukan / Referensi produk / Mã sản phẩm/ Ürün kodu / Модель / Модель / Модел на уреда / Модели / Κωδικός προιόντος / Մոդել / รุ่นผลิตภัณฑ์ /產品模型 /製品レファレンス番号/제품명/ مرجع کامل محصول / مرجع المنتج الكامل

Retailer name & address: . . . . / Nom et adresse du vendeur / Nombre y dirección del minorista / Nome e endereço do revendedor / Nome e indirizzo delnegozzio / Name und Anschrift des Händlers / Naam en adres van de dealer / Forhandler navn & adresse / Återförsäljarens namn och adress / Forhandler navn og adresse / Jälleenmyyjän nimi ja osoite / nazwa i adres sprzedawcy / Numele şi adresa vânzătorului / Parduotuvės pavadinimas ir adresas / Müüja kauplus ja aadress / Naziv in naslov trgovine / Tipusszám / Názov a adresa predajcu / Veikala nosaukums un adrese / Naziv i adresa maloprodaje / Naziv i adresa prodavca / Naziv i adresa prodajnog mjesta / Nume şi adresă vânzător / Název a adresa prodejce / Nama dan alamat peruncit / Nama Toko Penjual dan alamat / Tên và địa chỉ cửa hàng bán/ Satıcı firmanın adı ve adresi / Название и адрес продавца / Назва і адреса продавця / Търговки обект / Назив и адреса на продавницата / Сатушының аты және мекен-жайы / Επωνυμία και διεύθυνση καταστήματος / Վաճառողի անվանումը և հասցեն / ชื่อและที่อยู่ของห้าง/ร้านที่ซื้อ /零售商的店名和地址/販売店の名前、住所/소매점 이름과 주소/ نام وادرس خرده فروش / اسم بائع التجزئة و عنوانه

Distributor stamp . . . . /Cachet distributeur /Sello del distribuidor / Carimbo do revendedor / Timbro del negozzio / Händlerstempel / Stempel van de dealer / Forhandler stempel / Återförsäljarens stämpel / Forhandler stempel / Jälleenmyyjän leima / pieczęć sprzedawcy / Ştampila vânzătorului / Antspaudas / Tempel / Žig trgovine / Eladó neve, címe/ Razítko predajcu / Zīmogs / Pečat maloprodaje/ Pečat prodavca / Pečat prodajnog mjesta / Ştampila vânzătorului/ Razítko prodejce/ Cap peruncit / Cap dari Toko Penjual / Cửa hàng bán đóng dấu/ Satıcı Firmanın Kaşesi / Печать продавца / Печатка продавця / Печат на търговския обект / Печат на продавницата / Сатушының мөрі / Σφραγίδα καταστήματος / Վաճառողի կնիքը / ตราประทับของห้าง/ร้านที่ซื้อ / 零售商的蓋印 /販売店印/소매점 직인/ختم بائع التجزئة / مهر خرده فروش

ALGERIA	GROUPE SEB EXPORT Chemin du Petit Bois, Les 4M 69130 ECULLY - FRANCE	213-41 28 18 53	1 year
ARGENTINA	GROUPE SEB ARGENTINA S.A. Billinghurst 1833 3° C1425DTK Capital Federal Buenos Aires	0800-122-2732	2 años
ՀԱՅԱՍՏԱՆ ARMENIA	«Գրուպպա ՍԵԲ-Վոստոկ»ՓԲԸ, 119180 Մոսկվա, Ռուսաստան Ստարոմոնետնի նրբ., տ.14, շ.2	(010) 55-76-07	2 տարի/ years
AUSTRALIA	GROUPE SEB AUSTRALIA PO Box 7535, Silverwater NSW 2128	02 97487944	1 year
ÔSTERREICH	SEB ÖSTERREICH HmbH Campus 21 - Businesspark Wien Süd Liebermannstr. A02 702 2345 Brunn am Gebirge	01 866 70 299 00	2 Jahre
BELGIQUE / BELGIE	GROUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus	32 70 23 31 59	2 ans / years
БЕЛАРУСЬ / BELARUS	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 119180 Москва, Россия Старомонетный пер. д.14 стр.2	017 2239290	2 года/ years
BOSNA I HERCEGOVINA	SEB Développement Predstavništvo u BiH Vrazova 8/II 71000 Sarajevo	Info-linija za potrošače 033 551 220	2 godine
BRASIL	GRUPO SEB DO BRASIL PRODUTOS DOMESTICOS LTDA Avenida Arno, 146 Mooca 03108-900 São Paulo SP	0800-119933	1 ano
БЪЛГАРИЯ/ BULGARIA	ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ЕООД Ул. Борово 52 Г, ет. 1, офис 1, 1680 София	0700 10 330	2 години
CANADA	GROUPE SEB CANADA 345 Passmore Avenue Toronto, ON M1V 3N8	1-800-418-3325	1 year
CHILE	GROUPE SEB CHILE Comercial Ltda Avda. Nueva Los Leones 0252 Providencia, Santiago	+56 2 232 77 22	2 años
COLOMBIA	GROUPE SEB COLOMBIA Apartado Aereo 172, Kilometro 1 Via Zipaquira Cajica Cundinamarca	18000919288	2 años
HRVATSKA Croatia	SEB Développement S.A.S. Vodnjanska 26 10000 Zagreb	01 30 15 294	2 godine
ČESKÁ REPUBLIK / CZECH REPUBLIC	GROUPE SEB ČR spol. s r .o. Jankovcova 1569/2c 170 00 Praha 7	731 010 111	2 roky
DANMARK	GROUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup	44 663 155	2 år
DEUTSCHLAND	GROUPE SEB DEUTSCHLAND GmbH / KRUPS GmbH Herrnrainweg 5 63067 Offenbach	0212 387 400	2 Jahre

EESTI/ ESTONIA	GROUPE SEB POLSKA SP Z O.O. ul. Ostrobramska 79 04-175 Warszawa	**5 800 3777**	2 aastat
SUOMI / FINLAND	Groupe SEB Finland Kutojantie 7 02630 Espoo	**09 622 94 20**	2 Vuotta
FRANCE Inclus Martinique, Guadeloupe, Réunion & St. Martin	GROUPE SEB France SAS Place Ambroise Courtois 69355 Lyon Cedex 08	**09 74 50 47 74**	1 an
GREECE / ΕΛΛΑΔΑ	SEB GROUPE ΕΛΛΑΔΟΣ A.E. Οδός Φραγκοκκλησιάς 7 T.K. 151 25 Παράδεισος Αμαρουσίου	**2106371251**	2 χρόνια
HONG KONG	SEB ASIA Ltd. Room 901, 9/F, North Block, Skyway House 3 Sham Mong Road, Tai Kok Tsui, Kowloon	**852 8130 8998**	1 year
MAGYARORSZÄG/ Hungary	GROUPE SEB CENTRAL-EUROPE Kft. Taviro koz 4 2040 Budaörs	**(1) 8018434**	2 év
INDONESIA	Groupe SEB Indonesia (Representative office) Sudirman Plaza, Plaza Marein 8th Floor JL Jendral Sudirman Kav 76-78, Jakarta 12910, Indonesia	**+62 21 5793 6881**	1 year
ITALIA	GROUPE SEB ITALIA S.p.A. Via Montefeltro, 4 20156 Milano	**199207354**	2 anni
JAPAN	GROUPE SEB JAPAN Co. Ltd. 1F Takanawa Muse Building, 3-14-13, Higashi Gotanda, Shinagawa-Ku, Tokyo 141-0022	**0570-077772**	1 year
ҚАЗАҚСТАН KAZAKHSTAN	«Группа СЕБ-Восток» ЖАҚ, 119180 Мәскеу, Ресей Старомонетный тұйық кеш, 14-үй,.2-құрылыс	**727 378 39 39**	2 жыл / years
KOREA	(유)그룹 세브 코리아 서울시 종로구 서린동 88 서린빌딩 3 층 110-790	**1588-1588**	1 year
LATVJA / LATVIA	GROUPE SEB POLSKA SP Z O.O. ul. Ostrobramska 79 04-175 Warszawa	**6 716 2007**	2 gadi
LIETUVA/ LITHUANIA	GROUPE SEB POLSKA SP Z O.O. ul. Ostrobramska 79 04-175 Warszawa	**6 470 8888**	2 metai
MACEDONIA	Groupe SEB Bulgaria EOOD Office 1, floor 1, 52G Borovo St., 1680 Sofia - Bulgaria ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ДООЕЛ Ул. Борово 52 Г, сп. 1, офис 1, 1680 София, България	**(0)2 20 50 022**	2 години / years
MALAYSIA	GROUPE SEB MALAYSIA SDN. BHD Lot No.C/3A/001 & 002, Block C, Kelana Sq. No.17, Jalan SS7/26, 47301 Kelana Jaya Petaling Jaya, Selangor	**65 6550 8900**	1 year
MEXICO	G.S.E.B. MEXICANA, S.A. de C.V. Goldsmith 38 Desp. 401, Col. Polanco Delegacion Miguel Hildalgo 11 560 Mexico D.F.	**(01800) 112 8325**	1 años

MOLDOVA	ТОВ «Груп СЕБ Україна» Вул. Драгоманова 31 Б, офіс 1 02068 Київ, Україна	(22) 929249	2 ani / years
NEDERLAND	GGROUPE SEB NEDERLAND BV Generatorstraat 6 3903 LJ Veenendaal	0318 58 24 24	2 jaar
NEW ZEALAND	GROUPE SEB NEW ZEALAND Unit E, Building 3, 195 Main Highway, Ellerslie, Auckland	0800 700 711	1 year
NORGE	GROUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup DANMARK	815 09 567	2 år
PERU	GROUPE SEB COLOMBIA Av. Camino Real N° 111 of. 805 B San Isidro - Lima - Perú	+511 441 4455	1 años
POLSKA/ POLAND	GROUPE SEB POLSKA SP Z O.O. ul. Ostrobramska 79 04-175 Warszawa	0801 300 422 koszt jak za połączenie lokalne	2 lata
PORTUGAL	GROUPE SEB IBÉRICA SA Urb. da Matinha Rua Projectada à Rua 3 Bloco1 - 3° B/D 1900 - 796 Lisboa	808 284 735	2 anos
REPUBLIC OF IRELAND	GROUPE SEB IRELAND Unit B3 Aerodrome Business Park, College Road, Rathcoole, Co. Dublin	01 677 4003	1 year
ROMÂNIA/ ROMANIA	GROUPE SEB ROMÂNIA Str. Daniel Constantin nr. 8 010632 București	0 21 316 87 84	2 ani
РОССИЯ/ RUSSIA	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 119180 Москва, Россия Старомонетный пер. д.14 стр.2	495 213 32 37	2 года/ years
SRBIJA Serbia	SEB Developpement Antifasisticke borbe 17/13 11070 Novi Beograd	060 0 732 000	2 godine
SINGAPORE	GROUPE SEB SINGAPORE Pty Ltd. 59 Jalan Pemipin, #04-01/02 L&Y Building Singapore 577218	65 6550 8900	1 year
SLOVENSKO/ SLOVAKIA	GROUPE SEB SLOVENSKO s.r.o. Rybničná 40 831 07 Bratislava	233 595 224	2 roky
SLOVENIJA	SEB d.o.o Gregorčičeva ulica 6 2000 MARIBOR	02 234 94 90	2 leti
ESPAÑA	GROUPE SEB IBÉRICA S.A. Almogàvers, 119-123, Complejo Ecourban 08018 Barcelona	0902 31 25 00	2 años
SVERIGE	TEFAL SVERIGE SUBSIDIARY OF GROUP SEB NORDIC Truckvägen 14 A, 194 52 Upplands Väsby	08 594 213 30	2 år
SUISSE SCHWEIZ	GROUPE SEB SCHWEIZ GmbH Thurgauerstrasse 105 8152 Glattbrugg	044 837 18 40	2 ans / Jarhre
TAIWAN	SEB ASIA Ltd. Taipei International Building, Suite B2, 6F-1, No. 216, Tun Hwa South Road, Sec. 2 Da-an District Taipei 106, R.O.C.	886-2-27333716	1 year

THAILAND	GROUPE SEB THAILAND 2034/66 Italthai Tower, 14th Floor, n° 14-02, New Phetchburi Road, Bangkapi, Huaykwang, Bangkok, 10320	**02723 4488**	2 years
TÜRKIYE	GROUPE SEB ISTANBUL AS Beybi Giz Plaza Dereboyu Cad. Meydan Sok. No: 28 K.12 Maslak	**216 444 40 50**	2 YIL
U.S.A.	GROUPE SEB USA 2121 Eden Road Millville, NJ 08332	**800-769-3682**	1 year
Україна/ UKRAINE	ТОВ «Груп СЕБ Україна» Вул. Драгоманова 31 Б, офіс 1 02068 Київ, Україна	**044 492 06 59**	2 роки/ years
UNITED KINGDOM	GROUPE SEB UK Ltd. 11-49 Station Road Langley, Slough Berkshire SL3 8 DR	**0845 602 1454**	1 year
VENEZUELA	GROUPE SEB VENEZUELA Av Eugenio Mendoza, Centro Letonia, Torre ING Bank, Piso 15, Ofc 155 Urb. La Castellana,Caracas	**0800-7268724**	2 anno
VIETNAM	GROUPE SEB VIETNAM (Representative office) 127-129 Nguyen Hue Street District 1, Ho Chi Minh City, Vietnam	**+84-8 3821 6395**	1 year

Ref. 2 505 875